

## Degustatiemenu

Gemarineerde zalm, artisjok & koolrabi (\*\*)

*Kracher, pinot gris, Burgenland, Oostenrijk 2017*

-

Kabeljauw, brocoli & paksoi (\*\*)

*Moulin de Gassac, viognier, Pays d'Oc, Frankrijk 2018*

-

Tarbot, spinazie, erwten & jonge wortel

*Ferdinand, Ribolla Gialla, Kojsko, Slovenië 2018*

-

Rundsonglet, prei, boontjes & champignons (\*\*)

*Borovitza, Gamza, Belogradchik, Bulgarije 2015*

-

Abrikoos, rabarber, yoghurt & chocolade ijs \* (\*\*)

---

---

Kaas i.p.v. dessert + 7,00 euro  
of uitbreiding met een kaasbord: + 9,00 euro.

**(Gelieve bij bestelling door te geven)**

- \*drie-gangen 49,00 euro –wijnselectie 23,00 euro  
(\*\*) vier-gangen 55,00 euro –wijnselectie 28,00 euro  
Vijf-gangen 64,00 euro –wijnselectie 32,00 euro

Vraag naar onze alcoholvrije “Smaakmakers” of *aangepaste bierselectie*.

**Lunchmenu: 3-gangen aan 33,00 euro**

Aangepaste wijn: + 15,00 euro

Op maandag serveren we een 4-gangen verrassingsmenu aan 49,00 euro.  
(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 21,00 euro)

Menu's worden geserveerd per tafel. Water en koffie zijn niet inbegrepen.