

Degustatiemenu

Wilde eend, rode biet, witloof ()**

Château Les Marnières, Sémillon-Sauvignon, Bergerac, Frankrijk 2019
Blauw « export », Omer Vander Ghinste, Bellegem, 5.2% alc.

Schelvis, pompoen, paksoy *()**

Domaine d'Escausses l'Ombre Fraiche, Muscadelle-Sauvignon, Gaillac, Frankrijk 2020
Ragnaröck blond, Enigma – br. Anders, Heusden zolder, 5.5% alc.

Coquilles, spek, linzen

Via Barrosa, Treixadura, Ribeiro Galicia, Spanje 2020
Tafeleir tripel, ronde tafel 47 – Hofbrouwerij, Beerzel, 7.2% alc.

Hertenbout, knolselder, savooi *()**

Mas de la Doux « Regain Rouge », Syrah-Grenache, Haute Vallée de l'orb, Frankrijk 2015
Nachtraaf dubbel, de nachtraafbrouwers, Diksmuide, 7.5% alc.

Chocolade, appel, noten *()**

of

Kaas i.p.v. dessert + 10,00 euro
(Gelieve bij bestelling door te geven)

*drie-gangen 54,00 euro – wijnselectie 25,00 euro
(**) vier-gangen 60,00 euro – wijnselectie 31,00 euro
Vijf-gangen 69,00 euro – wijnselectie 35,00 euro

We hebben ook onze alcoholvrije “Smaakmaekers” of aangepaste bierselectie.

Lunchmenu: drie-gangen aan 39,00 euro
Aangepaste wijn: + 19,00 euro

Op maandag serveren we een vier-gangen verrassingsmenu aan 54,00 euro.
(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 25,00 euro)

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