

## Degustatiemenu

**Tomaat, komkommer, mozzarella, komkommer, basilicum (\*\*)**

Le rosé de S., Cinsault – Grenache, Pays d’oc, Frankrijk 2021  
Kick Back Detox Slow Gose, Brussels Beer Project, 3,5%

-

**Schelvis, paksoy, peultjes, aardappel \* (\*\*)**

Hemer, Weisser Burgunder, Rheinhessen, Duitsland 2020  
Fagnes Blond, Br. des Fagnes, Mariembourg, 7,5%

-

**Zetong, garnaal, broccoli, artisjok**

Pio Del Ramo, chardonnay, Jumilla, Spanje 2021  
Houpe Blond, Br. Artisanale de Namur, 7,5%

-

**Onglet “saler”, ui, andijvie, courgette \* (\*\*)**

Gran Sasso, Sangiovese, Terre Di Chieti – Abruzzo, Italië 2021  
Enfant Terrible tripel, Br. De Leite, Oostkamp, 8,2%

-

**Zomerfruit, yoghurt, pistache \* (\*\*)**

---

Kaas i.p.v. dessert + 12,00 euro  
(Bij bestelling door te geven)

\* drie-gangen 58,00 euro –wijnselectie 25,00 euro  
(\*\*) vier-gangen 64,00 euro –wijnselectie 35,00 euro  
Vijf-gangen 72,00 euro –wijnselectie 40,00 euro

Vraag naar onze alcoholvrije “Smaakmaekers”.

Lunchmenu: 3-gangen aan 41,00 euro  
Aangepaste wijn: + 21,00 euro

Op maandag serveren we een 4-gangen verrassingsmenu aan 59,00 euro.  
(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 35,00 euro)

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