

## Degustatiemenu

### **Fazant, rode biet, ajuin (\*\*)**

Lacrimus, Tempranillo blanco, Rioja Spanje 2021  
Antigoon, Brw. The musketeers St. Gillis waas, 6%

-

### **Roodbaars, spinazie, pastinaak \* (\*\*)**

Le P'tit Chenin, Chenin blanc, Loire Frankrijk 2020  
Voske, Brw. Beer 4 nature Mol, 5.3%

-

### **Heilbot, pompoen, aardpeer**

Chiroulet Côte d'Heux, Gros Manseng, Gascogne Frankrijk 2019  
Troubadour Vina, Brw. The musketeers St. Gillis Waas, 8.5%

-

### **Hert, rode kool, witloof \* (\*\*)**

Caparzo 'Ca'del Pazzo', Sangiovese-cabernet sauvignon, Toscane Italië 2010  
Cuvée Clarisse, Brw. Wilderen wilderen, 9.2%

-

### **Chocolade, appel, noten \* (\*\*)**

---

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 45,00 euro  
Aangepaste wijn: + 21,00 euro

Op maandag serveren we een 4-gangen verrassingsmenu aan 60,00 euro.  
(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 37,00 euro)  
Menu's worden geserveerd per tafel. Water en koffie zijn niet inbegrepen.