



Menukaart
Juni - Juli

Degustatiemenu

Zalm, asperge, ingelegde groentjes ()**

Hemer, Weisser Burgunder, Rheinhessen, Duitsland 2019

Blauw Export Bier, Brouwerij Omer Vander Ghinste,

5.2% vol

Kabeljauw, garnalen, lamsoren * ()**

Domaine Girard, Chardonnay, Pays D'Oc, Frankrijk 2020

Kompel Prion Des Fleurs, Brouwerij Kompel, 8% vol

Zeetong, spinazie, groene asperge

Domaine de l'Amaurigue 'Fleur Blanc', Vermentino, Côtes de

Provence, Frankrijk 2018

Martin's IPA, Brouwerij John Martin S.A. , 6.9% vol

Onglet, jonge wortel, andijvie *()**

Domaine Creux du Chêne, Carignan, Corbières, Frankrijk 2015

Schuppenboer, Brouwerij Het Nest, 8% vol

Aardbei, yoghurt, dacquoise * ()**

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.

**SFEER
UNIEK**
SMAAKMAKENDE PLAYLISTS

À la carte

voorgerechten:

Zalm, asperge, ingelegde groentjes €22

Kabeljauw, garnalen, lamsoren €22

Zeetong, spinazie, groene asperge €28

hoofdgerechten:

Kabeljauw, garnalen, lamsoren €29

Zeetong, spinazie, groene asperge €35

Onglet, jonge wortel, andijvie €33

desserts:

Aardbei, yoghurt, dacquoise €11

Kaasbordje €14

Dame blanche €10