

## Degustatiemenu

### **Makreel, koolrabi, tomaat (\*\*)**

*Jerome Calmes 'Les Oliviers', Chardonnay, Pays d'Oc, Frankrijk 2018*  
*Bockor, Omer Vander Ghinste, 5.2% vol.*

### **Roodbaars, mossel, spitskool, zeekraal \* (\*\*)**

*Pecorino CasalFarneto, Pecorino, Falerio, Italië 2020*  
*Lupulin Monster, Brouwerij Enigma, 7.0% vol.*

### **Grietbot, artisjok, spinazie**

*Astruc Limoux, Chardonnay, Malras, Limoux, Frankrijk 2020*  
*Sloeber IPA, Brouwerij Roman, 7.5% vol.*

### **Kalfspicanha, boontjes, shiitake\*(\*\*)**

*Domaine des Amadieu, Grenache, Côtes du Rhône Villages, Frankrijk 2017*  
*Gouden Carolus tripel, Brouwerij Het Anker, 9.0% vol.*

### **Framboos, rabarber, blauwe bes, vanille \* (\*\*)**

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.