

Feestmenu: Buiten Smaakt Beter

Een culinaire reis door de natuur, waarbij elke gang een stap is naar verbinding met de wereld om je heen.

1. De Sprankelende Bron

Tartaar van zalm, aardpeer, pinda, limoen

Een fris begin, met aardse tonen en een sprankje citrus om de zintuigen wakker te maken. Een ode aan De Liereman.

2. Wilde Harmonie

Reebokpaté, rode biet, linzen, braambes

Een diepe, wilde smaak die doet denken aan de kracht van het bos. Rijk en intens, zoals de avonturen die ons vormen.

3. Wave van Vernieuwing

Zeebaars, paprika, pompoen

Licht en levendig, met een pittige twist. Een gerecht dat de constante stroom van vernieuwing in ons leven weerspiegelt.

4. Het diepe Woud

Hert, witloof, knolselder, rode kool

Robuust en vol van smaak, zoals het bos in de winter. Een viering van balans en kracht op het hoogtepunt van het seizoen.

5. Fluweel van Zonsondergang

Chocolade, clementine, thym

Zacht en zoet, met een hint van frisheid. Het sluitstuk dat je uitnodigt om te dromen over wat komen gaat in 2025.

Hapjes: Een Warm Welkom uit de Natuur

Dansende Paddestoelen

Onze visie van paddestoelen

Een aardse groet, rechtstreeks uit het bos. Subtiel en harmonieus.

Winterappel in Balans

Spitskool, appel, hazelnoot

Een speelse harmonie van fris en knapperig.

Menu: €70

Hapjes: €12

Aangepaste wijnen per fles: €20

Bel [+32 \(0\)499 36 54 93](tel:+3220499365493) voor je bestelling