

Degustatiemenu

 Picanha, augurk, paprika (\*\*)

*Hemer, Spät Burgunder, Rheinhessen Duitsland, 2018*

*Bar Blanche, , Bar Belge, Zedelgem 5,8%*

-

Zeebaars, asperge, daslook, sjalot \* (\*\*)

*Jose Galo, Sauvignon blanc, Rueda Spanje 2021*

*Zinne Bir, Brasserie de la Senne, Brussel 5,8%*

-

Asperge, lamsoor, kreeft, duindoorn

*Lugana-Cantina Scolari, trebbiano, Lugana Italië 2021*

*Double Wood, brw. Het Verzet, Anzegem 6,9%*

-

Ribeye “spetservarken”, courgette, shitake \* (\*\*)

*Laudum-Grand Reserva, Monastrell-Cab. Sauvignon-merlot, Allicante Spanje 2015*

*Bersalis Tripel, Oud Beersel, Beersel 9,5%*

-

Aardbei, rabarber, yoghurt \* (\*\*)

Kaas i.p.v. dessert + 12,00 euro

 ***(Bij bestelling door te geven)***

\* drie-gangen 60,00 euro –wijnselectie 25,00 euro

(\*\*) vier-gangen 67,00 euro –wijnselectie 35,00 euro

Vijf-gangen 75,00 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.