

## Degustatiemenu

Kabeljauw “salade”, zeewier, asperge (\*\*)

*Hahnmühle, weissburgunder, Rijnland-palts Duitsland 2022*  
*Saison Dupont, Brasserie Dupont, Tourpes 6,5%*

-

Koolvis, spinazie, bloemkool \*(\*\*)

*Sohm & Kracher-Lion, Grüner Veltliner, Niederösterreich Oostenrijk 2022*  
*Betty Ford, Brw. Wilderen, Wilderen 5,2%*

-

Zwezerik, kokkels, asperge, boontjes

*Marjan Simcic, Pinot Grigio, Slovenië 2022*  
*Amer-Amer, Brw. De Ranke, Dottignies 6%*

-

Spetsersvarken “Presa”, wortel, prei \*(\*\*)

*Borovitza, Gamza, Noord-west Bulgarije 2019*  
*Vageblond, Brw. Vagebond, Merksplas 9%*

-

Rabarber, mango, Yoghurt, chocolade \*(\*\*)

Kaas i.p.v. dessert + 15,00 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”.

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.