

Degustatiemenu

forel, spitskool, citroen, zeewier (**)

Ellermann-Spiegel, Sauvignon Blanc, Pfalz-Duitsland 2021
Saison Dupont, Brasserie Dupont, Tourpes 6,5%

-

Zeebaars, warmoes, wortel, sjalot *(**)

Vesevo, Falanghina, Napels-Italië 2022
Betty Ford, Brw. Wilderen, Wilderen 5,2%

-

Tarbot, akkerzwam, duxelle

Radacini, Chardonnay, Moldavië 2020
Amer-Amer, Brw. De Ranke, Dottignies 6%

-

Kalfs, pastinaak, schorseneer, rode kool *(**)

Via Istrum-Esperanto, Gamza-Syrah-Cabernet, Bulgarije 2020
Vageblond, Brw. Vagebond, Merksplas 9%

-

Appelsien, yoghurt, zanddeeg *(**)

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 “Smaakmakers”.

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.