

Degustatiemenu

*Gerookte steur -Royal Belgian Sturgeon-, avocado, radijs (**)
Kracher, pinot gris, Burgenland, Oostenrijk 2017*

-

*Skrei, risotto, saffraan, selder (**)
Moulín de Gassac, viognier, Pays d'Oc, Frankrijk 2018*

-

*Tarbot, bloemkool, witlof
Ferdinand, Ribolla Gialla, Kojsko, Slovenië 2018*

-

*Kalfspicanha, andijvie, pastinaak (**)
Borovitza, Gamza, Belogradchik, Bulgarije 2015*

-

*Rabarber, caramel, Bretoens zanddeeg (**)*

Kaas i.p.v. dessert + 7,00 euro

of

Uitbreiding met een kaasbord: + 9,00 euro. Begeleidend bier
(Gelieve bij bestelling door te geven)

* drie-gangen 49,00 euro –wijnselectie 23,00 euro

(**) vier-gangen 55,00 euro –wijnselectie 28,00 euro

Vijf-gangen 64,00 euro –wijnselectie 32,00 euro

Vraag naar onze alcoholvrije “Smaakmaekers” of aangepaste bierselectie.

Lunchmenu: 3-gangen aan 35,00 euro

Aangepaste wijn: + 15,00 euro

Op maandag serveren we een 4-gangen verrassingsmenu aan 49,00 euro.

(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 21,00 euro)

Menu's worden geserveerd per tafel. Water en koffie zijn niet inbegrepen.