

## Degustatiemenu

*Zwaardvis, oca knol, chiogia biet (\*\*)*  
*Cruz de Piedra, Macabeo, Calatayud Spanje 2017*

-

*Schelvis, zoete aardappel, groene boontjes (\*\*)*  
*Villa Serenella-Soave Classico, Garganega, veneto Italië 2017*

-

*Coquilles, spek, pompoen, linzen*  
*Vigna Madre bio vegan, Trebbiano, Abruzzo Italië 2016*

-

*Onglet "Saler", knolselder, witloof, fondant aardappel (\*\*)*  
*Valdúeza, Syrah-Cabernet Sauvignon, Badajoz Spanje 2017*

-

*Mango, cardemom, noten, limoen \* (\*\*)*

Kaas i.p.v. dessert + 5,00 euro

of

Uitbreiding met een kaasbord: + 7,00 euro. Begeleidend bier  
**(Gelieve bij bestelling door te geven)**

\* drie-gangen 47,00 euro –wijnselectie 23,00 euro

(\*\*) vier-gangen 52,00 euro –wijnselectie 26,00 euro

Vijf-gangen 61,00 euro –wijnselectie 30,00 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.