

Degustatiemenu

*“kibbeling” van pladijs, rode biet, rettich (**)*
Felsner, Lössterrassen, Grüner veltiner, Oostenrijk 2017

-

*Skrei, prei, spinazie, aardpeer (***)*
Moulin de Gassac, Faune, Viognier-Chardonnay, Pays D’Hérault Frankrijk 2017

-

Tarbot, witte kool, artisjok
Menguante, Garnacha Blanca, Aragon Spanje 2017

-

*Spiering Duroc varken, andijvie, sjalot, wortel (***)*
Enrique Mendoza, Monastrell-Merlot, Alicante Spanje 2016

-

*Caramel, peer, duindoorn, vanille ijs * (**)*

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.