

Degustatiemenu

*Makreel, humus, shiitake, zeekraal (**)*
Grange Philippe, Sauvignon, Pays d'Oc Frankrijk 2018

-

*Roodbaars, asperges, linzen, erwten (**)*
Ried Schafflerberg Hödl, Grüner veltliner, Feld-Wagram oostenrijk 2018

-

Oosterschelde kreeft, tuinbonen, asperges
Riseis Agriverde, Pecorino, Ortona-Abruzzo Italië 2018

-

*Mechelse koekoek, spitskool, broccoli (**)*
Romanis Grès Saint Paul, Syrah-Grenache, Languedoc Frankrijk 2017

-

*Rabarber, roodfruit, Bretoens zanddeeg, chocolade 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.