

Degustatiemenu

Fazant, koolrabi, rode biet, witloof (**)
Taking Root-Rasacini, Merlot, Moldavië 2017

-

Rode poon, schorseneer, prei, broccoli *(**)
L'Era-Can Bas, Xarel-Lo, Penedès, Spanje 2016

-

Zeebaars, ui, aardpeer, crosnes
Vesevo-Beneventano, Falanghina, Campania Italië 2017

-

Hertenkalf, peterselie wortel, rode kool, savooi *(**)
Unison-Nikolaevo, Syrah-Cabernet Sauvignon, Trcische vallei, Bulgarije 2014

-

Chocolade, mascarpone, krieken, mokka * (**)

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 “Smaakmakers” 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.