

## Menu Het Gerecht

Rundertartaar, knolselderij crème, vadouvan en kerrie vinaigrette, gepocheerd kwartelei en gepofte ui

-----

Snoekbaars, venkelsaus, saffraanrijst en venkelsalade met sinaasappel

-----

Kreeftravioli, nobashi garnaal, bleekselderijsalsa, rouille, en bisquesaus

-----

Zwijn haas met hazelnootkorst, jus van 5 spices en peterseliewortel crème

-----

Amandelmousse, appel gemarineerd in calvados, kaneelbeignet, kaneelroomijs

Gelieve het menu per tafel te bestellen om langere wachttijden te voorkomen. Wees tijdig met het aangeven van allergieën, zo kan onze chef hier creatief mee omgaan. Voor aanpassingen in het menu kan een meerprijs geteld worden.

**Menu 3 gangen €38,50**                      bijpassende wijn 3 gangen € 21  
Rundertartaar – Zwijn haas - Amandelmousse

**Menu 4 gangen €48.50**                      bijpassende wijn 4 gangen € 28  
Rundertartaar – Snoekbaars – Zwijn haas - Amandelmousse

**Menu 5 gangen €59,50**                      bijpassende wijn 5 gangen € 35

Kaas i.p.v. dessert €5,- supplement  
(Tip, glaasje madeira)

## À la carte

### Voorgerechten

Parelgort salade met burrata, spinazie-appel sorbet en zwarte knoflook <b>v</b>	€ 14,50
Rijk gevulde kreeftensoep met basilicumboter	€ 17,50
Rundertartaar, knolselderij crème, vadouvan en kerrie vinaigrette, gepocheerd kwartelei en gepofte ui	€ 16,50
Snoekbaars, venkelsaus, saffraanrijst, venkelsalade met sinaasappel	€ 15,50

### Hoofdgerechten

Iberico varkenswang, groene asperges, wortel, kersen en kriebiersaus	€ 23,50
Zeewolf met zoete aardappel, kokossaus, en ingelegde spitskool	€ 23,50
Fregola pasta met artisjok, daslookboter en tomaat <b>v</b>	€ 19,50
Entrecote met rode wijnsaus, knolselderij crème en pompoen	€ 25,50

### Nagerechten

Amandelmousse, appel gemarineerd in calvados, kaneelbeignet, kaneelroomijs	€ 12,50
Chocolade moelleux, sinaasappel en bourbon ijs	€ 12,50
Diverse soorten kaas met notenbrood en druiven <i>(heerlijk met een glaasje madeira!)</i>	€ 14,50