

Chef's menu

Fingerfoods:

Kataifi | dashi | artisjok
Wortel | zoethout | bleekselder
Quinoa | feta | granaatappel

Oester

Mandarijn | sake | zeewier

zalmforel

snijboon | biet | mango

tomaat

zeekraal | enoki | zwarte knoflook

kippendij

zwarte rijst | kokos | komkommer

Jeune Boeuf

salie | mais | spitskool

perzik

basilicum | Ruby chocolade | framboos

3 gangen € 39,50 wijnarrangement 3 gangen € 21,-
(niet op vrijdag- en zaterdag avond)

Zalmforel - jeune boeuf - perzik

4 gangen € 49,50 wijnarrangement 4 gangen € 28,-

Zalmforel- tomaat - jeune boeuf - perzik

5 gangen € 59,50 wijnarrangement 5 gangen € 35,-

Zalmforel- tomaat – kippendij - jeune boeuf - perzik

6 gangen € 68,50 wijnarrangement 6 gangen € 42,-

Kaas i.p.v. dessert € 6,- supplement

(Tip: glaasje madeira)

Wees tijdig met het aangeven van allergieën en/of dieetwensen.

Bij gezelschappen vanaf 5 enkel menu. Menu is per tafel
Voor aanpassingen in het Chef's menu zal een meerprijs geteld worden.

A La Carte

Voorgerechten

Kreeftensoep | daslook | toast | zwarte knoflook
€ 16,50 € 7

Zonnebloempit-risotto | miso | watermeloen | munt
€ 15,50 *pinot grigio Marsure* € 7

Gaey oesters naturel
€ 3,50 per stuk

hoofdgerechten

Livar varkenswang | wortel | pommes dauphine |
mais
€ 24,50 *Oliver Zeter Merlot, St Laurent* € 7

zeebaars | sherry | asperge | zwarte rijst
€ 25,50 *Chardonnay cherrywood* € 7

nagerechten

Clafoutis | amandel | framboos
€ 13,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

perzik | basilicum | ruby chocolade
€ 13,50 € 6

Diverse soorten kaas | notenbrood | druiven Voerense
stroop
€ 14,50 *Madeira 5 years* € 6