

## Menukaart

### Voorgerechten

- Bonbon van avocado en tomaat-tartaar met tomatengelei, basilicum en een focaccia-stengel met rouille. ( V )
- Kesbeke Special; gekonfijte zeebaars en gamba, bloemkool en nerocrème met 020 uitjes, augurk & piccalilly.
- Tussen zuurdesem gebakken steak tartaar, bitterbal van eendenlever, kwartelei, hazelnoot en een mayonaise van vadouvan.

### Tussengerechten

- Romige truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas ( V )
- Gevulde portobello met smeltend zachte taleggio (V)

### Hoofdgerechten

- Krokant gebakken kabeljauwrugfilet met kibbeling en bieten couscous, spinazie, artisjok, salsa verde met kappertjes & bietenchips.
- Zacht gegaarde landhoender met perenbliksem, zuurkool, rilette van de bout, krokante huid, knolselderij & gevogelte jus.
- Gegrilde runderentrecôte, rode wijnjus, crème van gepofte aubergine, baba ganoush , krokante aardappel en courgette.

### Desserts

- Notentaartje met gezouten karamel en vanilleroomijs.
- Cocktail van tiramisu met koffieroomijs en mascarponecrème.
- Plateau van boerenkazen.

**Indien u een allergie heeft meld het ons.**

### Losse prijzen van de gerechten

*Friet € 4,95*

*Voorgerecht € 18,50*

*Tussengerecht € 18,50*

*Hoofdgerecht € 28,50*

*Dessert € 12,50*

*Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig*

*Vier gangen Negenveertigeuro*

*Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig*

*Zes gangen Tweeënzestigeuro*

*Oesters; classic (half dozijn) € 19,50*

### Sluit uw diner af met:

*Koffie compleet (5 friandises) € 7,50*