

## Menukaart

### Voorgerechten

- Makreel, bleekselderij, ansjovismayonaise, koolrabi, venkelzaad en granaatappel
- Marbre van kalfspastrami en runderstoof met waldorfsalade, krokante ui en groene appel
- Briochebrood met tomatenburger, avocado, gepocheerd scharrelei, krokante sjalotten en pittige hollandaise saus (V)

### Tussengerechten

- Romige truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas (V)
- Gevulde portobello met zacht smeltende Taleggio (V)

### Hoofdgerechten

- Zacht gegaarde speenvarkenkoontjes met medaillon van speenvarken, krokante aardappelgnocchi, cavolo nero, gekarameliseerde appel en jus van grove mosterd
- Zeeduivel in bbq-rub met fijne ratatouille, tandoori fregola, groene asperge en luchtige hollandaise saus
- Surf 'n turf van gepocheerde ossenhaas met Argentijnse gamba, bimi, gegrilde aardappel, zandwortel en morille-schuim

### Desserts

- Gepocheerde banaan met mousse van pure chocolade, Malibu-sorbet en kokos-florentine
- Blondie, pistache-ijs, ganache van witte chocolade, perzik, lak van rum en hazelnootcrumble
- 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*