

MENU VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

- Sashimi 'sushi' van ponzu gemarineerde ossenhaas met mangochutney, shiitake, wakame, sojabonen, wasabi-crème, cashewnoot en sesam
- Rouleau van landhoender met aardappelsalade, salsa van haricot verts, gevogelte rilette, krokante roti en sambalmayonaise
- Cocktail van zalm met groene appel, yoghurtschuim, gamba-torpedo en nero kroepoek

TUSSENGERECHTEN

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

HOOFDGERECHTEN

- In 1001 Nacht-kruiden gemarineerde piepkruiken met Marokkaanse couscous, aubergine-compote, pompoenfondant, courgette en shakshuka saus
- Geroosterde lamsfilet onder een korst van groene kruiden met 'pomm-prak', lamsoren, oesterzwam, 'het witte goud' en eigen jus met knoflook
- Geroosterde zeebaars met rode wijn-vis-jus, gerookte paling, champagne-zuurkool, spinazie en krokante rode biet

DESSERTS

- Bombe van hangopparfait met rood fruit, frambozencoulis en limoenmerengue
- 'Moestuintje' van pure chocolade met *zomerkoninkjes*, crème van groene thee en sinaasappelsorbet
- Plateau van boerenkazen

Heeft u een allergie, meld het ons

Losse prijzen van de gerechten

Friet van Zuid € 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