

MENU VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

- Op de bbq gegaarde pulled pork met cornichons, smeltende lever, zoetzuur van snijboon en een stoombroodje
- Met appelstroop gelakte, gepekeld snoekbaars met zeekraal, parel-ui, haringkaviaar, knolselderijzalf en balletjes van paling
- Gekonfijte landhoeder met asperge, Opperdoezer aardappelsalade, krokante hennedooier, kruidenolie & violette chips

TUSSENGERECHTEN

- Romige truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas (V)
- Geroosterde coquille met gekaramelliseerde witlof, aardappel schuim en Parmezaan galette

HOOFDGERECHTEN

- Geroosterde dorade met nero-pasta, inktvis krokant, venkel, basilicum en antiboise
- Franse kalfsrack met gekonfijte aardappel, spinazie, rode biet, asperges een bitterbal van zijn stoof en bordelaise-saus
- Groene curry van piepkuikenbereidingen met basmati-rijst, pompoenfondant, geroosterde bimi, paksoy shanghai en schuim van kokos

DESSERTS

- Citroentaart met rood fruit, yoghurtroomijs, aardbeien macarons, verveine en gesuikerde viooltjes
- Cafeïne 2.0: romige shake van vanille-koffie met een bombe van espresso, vijgencarpaccio met rode port en hazelnootcrunche
- Plateau van boerenkazen

Losse prijzen van de gerechten

Friet van Zuid € 4,95

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 28,50

Dessert € 12,50

Drie gangen Tweeënveertig euro vijftig

Vier gangen Negenveertig euro

Vijf gangen Zesenvijftig euro vijftig

Zes gangen Tweeënzestig euro

Oesters; classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie compleet (5 friandises) € 7,50

Heeft u een allergie, meld het ons