

MENUKAART

Voorgerechten

Gerookte zalm op een aspic van groene kruiden
met kappertjes, limoenhangop, zeekraal, tomaat en een kruidentuinsalade

Gemarineerde kalfslende met gegrilde tonijn
kwartelei, krokante uitjes, aardappelschuim en gemarineerde tuinboontjes

Mozaïek van eendenborst en gekonfijte bout
met drie bereidingen van rode biet en twaalf jaar oude aceto balsamico

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti
met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

Briochebrood met bbq pulled beef
met gegrilde groente en barbecuesaus

Hoofdgerechten

Schol in het groen
met gnocchi, rode biet, spinazie, venkel, artisjok,
gambacrouton en kruidenolie

Gegrilde runderentrecote
met ratatouille-elementen, pommes frites en truffelmayonaise

Zacht gegaard speenvarkenmedaillon met spareribvingers,
knolselderij, groene appel, aardappelrösti en oesterzwam

Nagerechten

Rood fruit: aardbeiensorbet, frambozenbombe en bramenmadeleine
met yoghurtschuim en bosvruchtencoulis

Pure chocolade-hazelnoottaartje met gepocheerde peer
met gezouten karamel en butterscotchroomijs

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen , voor hoofd na	€ 46,50
4 gangen , voor tussen hoofd na	€ 52,50
5 gangen , voor tussen hoofd na kaas	€ 59,50
6 gangen , in overleg met de keuken	€ 65,-

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht	€ 18,50
Tussengerecht	€ 18,50
Hoofdgerecht	€ 32,50
Nagerecht	€ 12,50

Friet van Zuid	€ 5,50
Oesters classic (half dozijn)	€ 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises	€ 7,50
----------------------------------	--------