

MENUKAART

Voorgerechten

Steak tartaar met een bitterbal van cèpes
met cornichons, knolselderijfondant en vadouvanmayonaise

Terrine van gerookte paling
met kruidencrème fraîche en rode biet

Dungesneden kabeljauwfilet van de rug met een gekonfijte gamba,
in heldere tomatenbouillon met gazpachogarnituren en gepekeld citroen

Tussengerechten

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

(V) Avocaburger met gepocheerd scharrelei
met krokante sjalotten en pittige hollandaisesaus

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaars met schuimige bouillabaisse
met saffraanaardappel, venkel, bospeen, meloesui en tomatenrozijntjes

Ibéricovarkensrack met gebakken little gem en bospeen,
macadamiakruim, mosterdjus en verse friet

Kemperlandhoenfilet met krokante dij
met knolselderij en amandel en eigen jus gemonteerd met boerenboter

Nagerechten

Tiramisu van rood fruit
met lavendelroomijs en zomerkoninkjes

Bombe van Champagne met frambozen
en witte chocolade, verveine en meringuenopjes

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