

menu lente 2018

van 28 maart tot 29 april

rund

tartaar van rund / thaïse vinaigrette / lentegroen

kabeljauw

brandade / asperges / spinazie

hoevekip & kreeft

peultjes / wortel / dashi / amandel

lam

lamskroontje / lamsschouder / kroket van lamstoverij
asperges / daslook / krieltjes

of visvangst van de dag

drie bereidingen van bloemkool / sabayon van pickles

kaas

onze kar met kazen van Michel Van Tricht (kaas ipv dessert + 5 €)

"soes"

vanilleroom / chocolade / vanille-ijs

3 gangen 39 / wijnen 19 / wijn bij kaas of dessert 7

rund **of** kabeljauw / lam **of** vis / "soes" **of** kaas (+ 5)

4 gangen 52 / wijnen 23 / wijn bij kaas of dessert 7

menu 3 gangen + **hoevekip & kreeft**

5 gangen 62 / wijnen 27 / wijn bij kaas of dessert 7

rund / kabeljauw / hoevekip & kreeft / lam **of** vis / "soes" **of** kaas (+ 5)

6 gangen 70 / wijnen 27 / wijn bij kaas of dessert 7

menu 5 gangen **met kaas én dessert**

- Vanaf 8 personen vragen wij om voor het menu te kiezen
- Wijzigingen aan het menu kunnen in rekening gebracht worden.
- Wij houden graag rekening met allergieën als ze op voorhand gemeld worden.
- Vanaf 14 personen vragen wij om ons de keuzes op voorhand door te geven.

marktmenu

- woensdag / donderdag / vrijdag
- voorgerecht / hoofdschotel/ dessert
- aan tafel voorgesteld
- wisselend volgens wat de markt ons te bieden heeft
-

3 gangen 35 / kaas ipv dessert 5 / wijnen 17 / wijn bij kaas of dessert 7

2 gangen (enkel lunch) 30 / wijnen 17 /