

menu zomer 2017

van 27 juli tot 3 september

maatjesharing

appel / erwten / radijs / elixer d'anvers

“bouillabaisse”

brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen
kerstomaat / koolrabi / crouton

zeebaars

peterselie / cocosboontjes / crumble van gerookte look

mechelse koekoek

krokantje van vol-au-vent / groene asperges / spinazie

of visvangst van de dag

chorizoboter / waterkers / lizensalade

kaas

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

of pannenkoekje (dessertwijn: 7 €)

gevuld / gekarameliseerd / witte chocolade / ijs van griotten

gansrijdersmenu

3 gangen: maatjes of “ bouillabaisse “ / mechelse koekoek of vis / pannenkoekje
(kaas ipv dessert + 5 €)

€ 37 / aangepaste wijnen € 19 (dessertwijn + 7€)

4 gangen: menu 3 gangen + zeebaars

€ 49 / aangepaste wijnen € 23 (dessertwijn + 7€)

degustatiemenu

5 gangen: maatjes / “ bouillabaisse “ / zeebaars / mechelse koekoek of vis / pannenkoekje
(kaas ipv dessert + 5 €)

€ 59 / aangepaste wijnen € 27 (dessertwijn + 7€)

6 gangen: menu 5 gangen + kaas

€ 67 / aangepaste € wijnen € 29 (dessertwijn + 7€)

Vanaf 14 personen vragen wij om in het degustatiemenu en het gansrijdersmenu voor iedereen dezelfde keuze te maken of ons de keuzes op voorhand door te geven