

# menu winter 2018

van 10 januari tot 18 februari

## **konijn**

terrinen van konijn / pruimen / aubergine / noten

## **zeebarbeel**

minestrone / coco boontjes / parmezaan

## **noordzeegarnalen**

prei / mozzarella / koolrabi

## **ibericovarken**

zoete aardappel / schorseneer / sjalot / kroket van beuling en appel

## **of visvangst van de dag**

curry / appel / sjalot / wortel

## **kaas**

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

## **of "tiramisu" (dessertwijn: 7 € )**

mascarpone / amaretto / witte chocolade / mokka

**3 gangen:** € 37 / aangepaste wijnen € 19 ( dessertwijn + 7€ )

konijn **of** zeebarbeel / ibericovarken **of** vis / "tiramisu" **of** kaas ( + 5 € )

**4 gangen:** € 49 / aangepaste wijnen € 23 (dessertwijn + 7€ )

menu 3 gangen + **noordzeegarnalen**

**5 gangen:** € 59 / aangepaste wijnen € 27 (dessertwijn + 7€ )

konijn / zeebarbeel / noordzeegarnalen / ibericovarken **of** vis / "tiramisu"

**of** kaas ( + 5 € )

**6 gangen:** € 67 / aangepaste € wijnen € 29 (dessertwijn + 7€ )

menu 5 gangen + **kaas**

**Vanaf 12 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**