

menu lente 2018

van 2 mei tot 10 juni

“tomaat-garnaal”

noordzeegarnalen / tomaat / waterkers / garnalenkroketje

buikspek

zachtgegaard buikspek / aubergine / komkommer / munt

kalfszwezerik

asperges / ei / boter / peterselie

franse hoeveduif

asperges / tuinbonen / doperwtjes

of visvangst van de dag

peultjes / jonge aardappel / kervel

kaas

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

aardbeien

witte chocolade / basilicum / meringue

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

tomaat-garnaal **of** buikspek / duif **of** vis / aardbeien **of** kaas (+ 5)

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

menu 3 gangen + **kalfszwezerik**

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

tomaat-garnaal / buikspek / kalfszwezerik / duif **of** vis / aardbeien **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 /