

# menu herfst 2018

van 21 november tot 23 december

## tonijn

rode biet / komkommer / vinaigrette van ponzu

## fazant

“vol-au-vent” / bospaddenstoel

## \*ganzenlever

witloof / munt / peperkoek

## hert

hertfilet / kroketje van hertstoverij /

knolselder / kweeper, / crumble van boekweit en koffie

## of visvangst van de dag

knolselder / pastinaak / kokkels / jus van garnalen

## kaas

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

## clementine

pompoen / witte chocolade / bosbes

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

tonijn **of** fazant / hert **of** vis / clementine **of** kaas ( + 5 )

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

menu 3 gangen + **\*ganzenlever**

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

tonijn / fazant / ganzenlever / hert **of** vis / clementine **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 /