

menu najaar 2018

van 10 oktober tot 18 november

eend

gerookte eendenborst / rilletes van eendenbout
rode biet / paddenstoel / vijgencoulis

sint-jacobsrucht

hummus van pompoen / elixer d'anvers

*noordzeetong

gegrilde avocado / pompelmoes / garnalen

roodpootpatrijs

peer / zwarte peper / girollen / witloof

of visvangst van de dag

witloof / schorseneer / gedroogde ham / aardpeer

kaas

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

javanais

gekonfijte banaan / hazelnoot / gezouten karamel

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

eend **of** sint-jacobsvrucht / roodpootpatrijs **of** vis / javanais **of** kaas (+ 5)

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

menu 3 gangen + ***noordzeetong**

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

eend / sint-jacobsvrucht / noordzeetong / roodpootpatrijs **of** vis / javanais **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 /