

menu nazomer 2017

van 6 september tot 15 oktober

kalf

licht gegaard in carpaccio / basilicum / salsa verde / humus van rode biet

zalm

bouillon van shii-také en citroengras / gerookte paling / pastinaak / zilverui

mechelse koekoek & kreeft

sinaasappel / broccoli

3 x varken

zachtgegaard buikspek / varkenshaasje / bitterbal van varkenspoot
mosterd / selder / jus van salie

of visvangst van de dag

spinazie / bloemkool / pickles

kaas

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

of peer (dessertwijn: 7 €)

crumble van speculaas / ijs van honing en peer

gansrijdersmenu

3 gangen: kalf **of** zalm / varken **of** vis / peer (kaas ipv dessert + 5 €)

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

4 gangen: menu 3 gangen + **mechelse koekoek & kreeft**

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

degustatiemenu

5 gangen: kalf / zalm / mechelse koekoek & kreeft / varken **of** vis / peer (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