

# menu voorjaar 2019

van 13 februari tot 17 maart

## **rund**

licht gerookte ribeye / bouillon / mousse van kappers en peterselie

## **zeebarbeel**

bereidingen van wortel / zachte curry

## **\*kreeft & kabeljauw**

raapjes / sinaasappel / broccolini

## **parelhoen**

filet / kroket van de boutjes / ganzenlever / spitskool

## **of visvangst van de dag**

spinazie / peterseliewortel / scheermes

## **kaas**

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

## **chocolade**

mousse van chocolade / gelei van witte chocolade / passievrucht

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

rund **of** zeebarbeel / parelhoen **of** vis / chocolade **of** kaas ( + 5 )

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

menu 3 gangen + **\*kreeft & kabeljauw**

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

rund / zeebarbeel / kreeft & kabeljauw / parelhoen **of** vis / chocolade **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.