

menu lente - zomer 2019

van 29 mei tot 29 juni

gerookte forel & krab

kommer / mierikswortel / haringeitjes

“ vol-au-vent “

croket van vol-au-vent van hoevekip en kalfszwezerik / wortel / notensalade

***sint-jacobsvrucht**

boontjes / zeekraal / groene asperges

franse hoeveduif

asperges / tuinbonen / daslook

of visvangst van de dag

gekonfijte venkel / venkelpuree / garnalen

kaas

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

aardbeien

mousse / ijs / crumble

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

forel **of** vol-au-vent / duif **of** vis / aardbeien **of** kaas (+ 5)

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

menu 3 gangen + ***sint-jacobsvrucht**

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

forel / vol-au-vent / sint-jacobsvrucht / 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.