

# menu lente 2019

van 20 maart tot 21 april

## **pulpo**

gerookte paling / jonge aardappel / gazpacho

## **sint-jacobsvrucht**

peterseliewortel / kroketje van varkenspoot

## **\*kalfszwezerik**

krokante ravioli van gekonfijte eend / asperges

## **kalfsrug**

crème van doperwtjes / broccoli / tuinbonen

## **of visvangst van de dag**

venkel / doperwt / tuinbonen / daslook / garnalenjus

## **kaas**

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

## **chocolade & koffie**

mousse van koffie en blonde chocolade / biscuit en ijs van pure chocolade

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

pulpo **of** sint-jacobsvrucht / kalf **of** vis / chocolade & koffie **of** kaas ( + 5 )

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

menu 3 gangen + **\*kalfszwezerik**

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

pulpo / sint-jacobsvrucht / kalfszwezerik / kalf **of** vis / chocolade & koffie **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.