

van 14 oktober tot 15 november

## gansrijdersmenu

3 gangen 42 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 19

4 gangen met beide voorgerechten 52 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 23

### **schotse zalm**

mi-cuit van zalm / gerookte zalm / aardappel / augurk / haringeitjes

### **of everzwijn** (suppl 5 € in 3-gangenmenu)

ravioli van everzwijn / pompoen / peterselie

### **visvangst van de dag**

gele curry / kokos / paprika / broccoli

### **of fazant**

witloof / paddenstoelen / zuurkoolkroketjes / vol-au-vent van de bouten

### **peer**

mousse / gekonfijt / gember / ijs van walnoot en honing

### **of kaas** (suppl 5 €)

onze kar met kazen van Michel Van Tricht

## degustatiemenu

5 gangen 62 / wijnen tot het hoofdgerecht 27

6 gangen met kaas en dessert 70 / wijnen tot het hoofdgerecht 27

### **schotse zalm**

mi-cuit van zalm / gerookte zalm / aardappel / augurk / haringeitjes

### **everzwijn**

ravioli van everzwijn / pompoen / peterselie

### **visvangst**

gele curry / kokos / paprika / broccoli

### **fazant**

witloof / paddenstoelen / zuurkoolkroketjes / vol-au-vent van de bouten

### **kaas** (kaas ipv dessert in 5-gangemenu suppl 5 €)

onze kar met kazen van Michel Van Tricht

### **peer**

mousse / gekonfijt / gember / ijs van walnoot en honing