

MENU.

Maandelijks wisselen we van menu. We werken met seizoensgebonden en lokale producten. We kunnen rekening houden met diëetwensen/allergieën; geef deze aan bij de gastheer/vrouw. Ook hebben wij vegetarische alternatieven.

Smaakmakers

Rauwe coquille | zeekraal | passievrucht
wortel *

Rogvleugel | pompoen - kokossaus | paksoy
five spices *

Wilde eend | balsamico | Granny Smith
Calvados | pistache **

Eendenlever | suikerbrood | truffel ***

Bavette | sjalotten | kapucijners
uiensoufflé | krokante spekjes *

Kaasselectie | confituur | rozijnenbrood ****

Lange vingers | mascarpone met kahlua
koffie | kaneel | sinaasappel *

All-in * 165,00

*** inclusief aperitief,
begeleidende wijnen, koffie
met friandises en
mineraalwater
Alleen per tafel te
bestellen.**

Menu:

* 4 gangen 54
** 5 gangen 65
*** 6 gangen 76
**** 7 gangen 87

Selectie kazen in plaats van
dessert €5,5 supplement

Begeleidend wijnnarrangement:

4 gangen 34
5 gangen 42,5
6 gangen 51
7 gangen 59,5