

# Tasting 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

Wild paté | paling | cranberry | Granny Smith  
| brioche | biet \*

Zeeduivel | ontbijtspek | spinazie | zwarte  
knoflook | beurre noisette \*

Uiensoep | tijm | nep-ui | Gruyere |  
runderstoof | bundelzwam\*\*

Eendenlever | suikerbrood | truffel \*\*\*

Kalfshaas | kalfszwezerik | bospeen |  
steranijs | Jagermeister | zuurkool \*

Kaasselectie | confituur | rozijnenbrood \*\*\*\*

Crêpes | sinaasappel | Cointreau | banaan \*

**All-in \* 175,00**

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

Menu:

\* 4 gangen 59

\*\* 5 gangen 70

\*\*\* 6 gangen 81

\*\*\*\* 7 gangen 92

Selectie kazen in plaats van  
dessert €6,5 supplement

Begeleidend wijnarrangement:

4 gangen 38

5 gangen 47,5

6 gangen 57

7 gangen 66,5