

## MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"

### Voorgerecht

Gravad lax zalm 'label rouge' - M'hamsa - koolrabi - dille mayo

### Tussengerecht

Catch of the day uit de Noordzee - Zeeuwse mosseltjes - citroengras

### Signatuurgerecht +25€

Hopscheuten Temmerman - hoeve ei 63° - Malheur  
(suggestie-wijn/bier per glas mogelijk)

### Hoofdgerecht

Barbarie eend - gele biet en granaatappel - groene asperge uit Pertuis

### Dessert

Mango - witte chocolade - kokos - passievrucht  
OF Kaasbordje geselecteerd door kaasmeesters 'Van Tricht' +8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 60€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +24€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 75€

hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +32€

Wij serveren ons menu voor de gehele tafel.