

MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"

LUNCH 35€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht I volgens marktaanbod
Aanpassingen zijn niet mogelijk. We serveren de lunch voor de
gehele tafel. Wij serveren onze lunch op woensdagmiddag,
donderdagmiddag en vrijdagmiddag. Uitzonderd op feestdagen.

ZONDAGLUNCH 'ALL-IN' SEIZOEN EN SMAAK' 85€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert I uitsluitend op zondag
huisaperitief (champagne of gin tonic +8€) - aangepaste wijnen -
water - koffie of thee

TO SHARE - LEUK OM TE DELEN BIJ HET APERITIEF

Jamon Iberico de Bellota 100GR - salsa tomaat	35€
Mini garnaalkroketjes (8st) - limoenmayo	22€
Nobashi garnaal (6st) - verse tartaarsaus	22€

We werken uitsluitend met verse producten en hangen daarom af van de
dagelijkse marktaanvoer. Gelieve allergenen op voorhand te vermelden.

Voorgerecht
Vitello tonnato 'klassiek'

Tussengerecht
Skrei - brandade - jonge prei - jus van strandkrab

SIGNATUURGERECHT
Hopscheuten 'Temmerman' - hoeve ei - Malheur

Hoofdgerecht
Duroc d'olives - primeurgroenten - gepofte aardappel

Dessert
Blauwe bes - witte chocolade - cassis - vanille
OF Kazen geslecteerd door kaasmeester 'Van Tricht' - brioche - chutney + 8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 55€
hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +24€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 69€
hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +32€

"SEIZOEN EN SMAAK" 5 gangen 85€
hapjes - voorgerecht - tussengerecht - signatuurgerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +40€