

Herfstmenu 2024

Prosecco 'La Jara' brut.

Gerookte Paling - crème van avocado - zoete paprika

Kroket van varkenswang - risotto

Gemarineerde oester -oriëntale

Butternut pompoensoepje - kervel - broodsoldaatjes

Gebakken zeebaars - spitskool - mousseline van Tripel Karmeliet -

Crumble van bierworst - mosterdzaad

Jonge eendenfilet - pastinaak - gekarameliseerd witloof en koolrabi -bospaddestoelen

Aardappelquiche - saus van specerijen

(Ossehaas BleuBlanc +€8,00)

Chocoladeijs - koffie crèmeux - crumble van hazelnoot - basilicum

Koffie - zoetigheden

Menu volledig met aangepaste wijnen : €110,- pp. all in.

Menu apero - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert - koffie - aangepaste wijnen : €102,-pp. all in.

Menu apero - soep - hoofdgerecht - dessert - koffie - aangepaste wijnen : €75,-pp.all in.