

BAR BITES

GROENTE KROKETJES		€	5
Piccalilly – Yuzu			
KLETSKOP SESEAMZAAD		€	5
Basilicum – Geitenkaas			
GILLARDEAU OESTER No 4			
Naturel	1 stuk	€	4.50
Merlotazijn – Sjalot	1 stuk	€	5
“Mojito”	1 stuk	€	5
Oriëntaals – Warm	1 stuk	€	5.50
WASABI KROEPOEK		€	5
Ponzu			
HARTIGE CHURROS		€	5
Lavas mayonaise			
GEKARAMELISEERDE GAMBA		€	9
Gele curry			
PATA NEGRA HAM 50 gram		€	15
Crostini			

KOUD / LAUWWARM

KREEFT & TONIJN € 19

Radijs – Grapefruit – Jalapeño Peper – Tijgermelk

GEBAKKEN COQUILLE € 19

Witlof – Aardpeer – Tonkabonen – Winter Postelein

ZALM & AVRUGA KAVIAAR € 17

Aardappel – Waterkers – Koolrabi

TARTAAR OSSENHAAS € 17

Uien – Sambai – Gepickelde Groente

TERRINNE GANZENLEVER € 19

Groene Tomaat – Appel – Druiven – Eucalyptus

KROPSLA & GEPOCHEERD EI € 13

Kappertjes – Zwarte Olijven – Parmezaanse Kaas

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 9

Ravioli Langoustine – Rouille

WARM

SNOEKBAARS & PALING	€	20
Chinese kool – Couscous – Sabayon Witbier		
ZEEBAARS	€	20
Bloemkool – Japanse Gember		
KREEFT & RAVIOLI KREEFT	€	22
Provençaals – Tomaat – Saffraan		
GRIET	€	20
Pastinaak – Trompet de la Mort – Lavas		
HAZENPEPER & VACHERIN	€	19
Gele Biet – Rode Biet – Ui		
RUNDEVLEES	€	18
Knolselderij – Shii Take - Kaneel		
GEKONFIJTE KWARTELBOUT	€	16
Bloemkool – Peterselie – Artisjok		
RAVIOLI SPINAZIE	€	13
Geroosterde Uien – Tomaat – Parmezaanse Kaas		

SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	28
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	38
GEBAKKEN ZEETONG 450 gram		€	40
Seizoen Groente – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	36
Knolselderij – Romige Boontjes – Dikke Friet			
GEBAKKEN KALFSZWEZERIJK		€	36
Knolselderij – Romige Boontjes – Appel			
KAAS NOTEN GEHAKT (VEGA)		€	27
Rode Biet – Bimi – Kailan			

TRUFFEL & KAVIAAR

RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL		€	35
Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen			
TARTAAR OSSENHAAS & TRUFFEL		€	26
Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Parmezaanskaas Kletskop			
“KAVIAAR” 20 gram		€	40
Roseval Aardappel – Buratta – Spinazie			

MENU

Een gastronomisch menu waarin we met de mooiste producten uit het seizoen werken.

Laat u verrassen, zo proeft en ziet u de kunsten van onze keuken.

We houden in dit menu graag rekening met uw allergieën. Als u toch enig inzicht in het menu wilt hebben maken we dit graag bekend.

We serveren een kaas plateau in plaats van een dessert voor een supplement van € 7.50 p.p.
Gelieve dit van tevoren aan te geven.

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

MENU 4	GANGEN	€	62.50
MENU 5	GANGEN	€	75.00
MENU 6	GANGEN	€	87.50

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / BOB arrangement 4 glazen	€	32.50	/€ 20.00
Wijn / BOB arrangement 5 glazen	€	40.00	/€ 25.00
Wijn / BOB arrangement 6 glazen	€	47.50	/€ 30.00

ALL-IN MENU

Menu – Bijpassende Wijnen – Water – Koffie/Thee Friandises
(exclusief aperitief)

4	GANGEN	€	105
5	GANGEN	€	125
6	GANGEN	€	145

DESSERTS

CHOCOLATE DREAM	€	8
Chocolade 70% – Kokos – Yuzu		
SABAYON	€	12
Seizoen Fruit – Basilicum – Citroen		
SOUFFLE MANDARIJNEN	€	12
Yoghurt – Sinaasappel - Speculaas		
ANANAS & BLONDE CHOCOLADE	€	10
Gezouten Pinda – Yoghurt – Passie Vrucht		
KEUZE VAN ONS KAASASSORTIMENT		
3 stukken	€	10
5 stukken	€	15
KOFFIE/THEE COMPLEET	€	8.50
5 huisgemaakte Friandises		