



De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw specialiteitenmenu voor u samengesteld.

Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteitenmenu.

Het menu is slechts **€59,00** per persoon inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

Voorgerechten

Gang 1 – Voorgerecht

HUISGEROOKTE ZALM | COQUILLE & SAFFRAAN MAYONAISE

Huisgerookte zalm | coquille | zoet zure komkommer | green meat radijs saffraan mayonaise

(vis | mosterd | eieren | schelpdieren)

Gang 2 – Tussengerecht

BOSPEEN-SINAASAPPEL-GEMBERSOEP

Bospeen-sinaasappel-gembersoep | bieslook roomkaas

(lactose)

Gang 3 – Tussengerecht

GAMBA'S | BISQUE & CITROEN OLIE

Gamba's | bisque | venkel | courgette spaghetti | citroen olie

(schaaldieren | lactose)

Gang 4 – Hoofdgerecht

IBERICO VARKENSFILET | SPITSKOOL & SALIE JUS

**Iberico varkensfilet | spitskool | pastinaak crème | zongedroogde Cherry tomaten |
salie jus**

(geen allergenen)

Gang 5 – Dessert

AARDBEIEN | RABARBER & BASTOGNE KOEK

Aardbeien bavarois | rabarber compote | chocolade mousse | Bastogne koek crumble

(lactose | gluten | eieren)

(Allergenen zijn cursief gedrukt)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

Het is mogelijk een 3 of 4- glazen wijnarrangement te bestellen:

3-glazenwijnarrangement €23,00.

4-glazenwijnarrangement €30,00