

SEIZOENSMENU / SEASONAL MENU

Soepje van witte herfstgroentjes / gekonfijte eend / Parmezaan koekje
Soup of white autumn vegetables / candied duck / parmesan cookie

Of / OR

Ravioli van boschampignons / jus van champignons
Iberico pata negra bellota ham " 24 maand gedroogd" Fijne tuinkruiden
Ravioli of wood mushrooms / jus of Mushroom
Iberico pata negra bellota ham " dried 24 months " fine garden herbs

Hertenkalf filet / oude port saus
Knolselder crème / savooi kool / peertje in rode wijn / Aardappelkroketjes / veenbessen
Venison Fillet / Old Port Sauce
Celery puree / Savoy Cabbage / Pear in Red Wine / Potato Croquettes / Cranberries

Of / OR

Zacht gegaard Parelhoen filet
Manzanilla sherry sausje met graan mosterd en dragon
Brussels witloof / Knolselder crème / Aardappelkroketjes
Guinea fowl fillet
Manzanilla sherry sauce with grain mustard and tarragon
Brussels chicory / celeriac cream / potato croquettes

Panna cotta exotique
Panna cotta exotique

(Geaffineerde kazen in plaats van dessert +4€)
(selected fine cheeses instead of dessert +4€)

Of / OR

Irish koffie met babbelsnoepje
Irish Coffee with chocolates

Meerkeuze

SEIZOENSMENU

*Het menu wordt geserveerd voor het hele gezelschap.
Voor een vlotte bediening vragen wij vanaf 6 personen
te opteren voor de Menu.*

SEASONAL MENU

*We are able to serve you the following menu
provided full table participation*

*39 € menu 3 gangen (keuze tussen 1 van de voorgerechten)
met rode en witte suggestie wijnen + 12.50 euro*

39 € short menu 3 courses

(Choice between 1 of the starters)

With white and red suggestion wines + 12.50 euro

*49 € menu 4 gangen (beide voorgerechten)
met rode en witte suggestie wijnen + 14.50 euro*

49 € full menu 4 courses (both starters)

With white and red suggestion wines + 14.50 euro

*Onze meerkeuze seizoenmenu wordt maandelijks aangepast
Our seasonal menu / changes every month*