

SEIZOENSMENU / SEASONAL MENU

Iberico pata negra bellota ham " 24 maand gedroogd"

Quinoa / granaatappel / Burrata kaas

Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"

Quinoa / Pomegranate / Burrata cheese

Of / OR

vitello tonato

zacht gegaard kalfs vlees / tonijn dressing / zomerse garnituren

Vitello tonato / Carpaccio of slow cooked veal

tuna dressing / Summer garnishes

*Gamba's " a la plancha " ***

Spaanse rijst / jus van schaaldieren

*Gamba's " a la plancha " ***

Spanish rice / gravy of crustaceans

Tagliata van runds filet " Belgisch wit-blauw rund "

Rucola / Parmezaanse kaas / extra vierge olijfolie

Primeur aardappeltjes in de oven met rozemarijn

Tagliata of beef fillet " Belgian local beef "

Rucola / Parmesan cheese / extra olive oil

new baby potatoes in the oven with rosemary

Of / OR

Deense Kabeljauw haas / Mechelse Asperges

Aardappelmousseline met tuinkruiden

Danish Cod filet royal / Belgian Asparagus

Potato mousseline with herbs

Rood fruit met witte chocolade

Red fruit with white chocolate

(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 zonder het tussengerecht **
met rode en witte suggestie wijnen + 12.50 euro*

39 € short menu 3 courses

*(without intermediate course**)*

With white and red suggestion wines + 12.50 euro

*46 € menu 4 gangen met tussengerecht **
met rode en witte suggestie wijnen + 14.50 euro*

46 € full menu 4 courses

*(with intermediate course **)*

With white and red suggestion wines + 14.50 euro

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