

SEIZOENSMENU / SEASONAL MENU

*Verse schotse zalm gemarineerd "gin tonic" / Griekse yoghurt / venkel / tuinkruiden
Fresh Scottish Salmon Marinated "Gin Tonic" / Greek yogurt / fennel / herbs*

Of / OR

*Carpaccio van Holsteiner rund
1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd
Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie
Holstein beef Carpaccio
1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried
Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil*

*Ravioli van boschampionns / 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*

*Parelhoen filet zacht gegaard op lage temperatuur
Graanmosterd – dragon sausje
Knolselder mousseline / zomerse groentjes
Guinea fowl fillet softly baked at low temperature
Grain mustard – tarragon sauce
Celeriac mousseline / summer vegetables*

Of / OR

*Gegrilde pladijs filet met kokkels / jonge prei
En jus van kervel / mousseline van knolselder
Grilled plaice fish fillet with cockles / young leeks
A sauce of chervil / mousseline of celeriac*

*Rood fruit met vers gedraaide roomijs van witte chocolade
Red fruit with Freshly turned ice cream of 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

*49 € menu 4 gangen met tussengerecht **
met rode en witte suggestie wijnen + 14.50 euro*

49 € 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*