

Suggesties

Aperitief

Copper Head Alcoholvrije Gin: met een zachte en evenwichtige smaak van citrus en kruiden	€10,50
Pornstar Martini: Absolut vodka/ vanille/ limoen/ suiker/ passievrucht	€11,50
Moscow mule: vodka/ gemberbier/ limoensap	€10,50
Gold Gin 40%: met de aromas van jeneverbes, spicy ginger, koriander en balsamico	€12,50

Voorgerechten

Oesters natuur per stuk	€4,50
Butternutsoep: koriander/ kokos/ gerookte zalm	€10,50
Boschampignons ravioli met saus van geroosterde kerstomaat en paprika/ Grana Padano	€16,50
Tartaar van zalm: zure room/ bieslook/ komkommer/ Avruga kaviaar/ wakame	€17,50

Hoofdgerechten

Lamsfilet in kruidenkorst: bimi/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois	€33,50
Ossobuco alla milanese: risotto/ gremolata	€31,50
Gevulde aubergine (veggie): tomaat/ mozzarella/ courgette/ oesterzwammen/ risotto/ saus van geroosterde kerstomaat en paprika	€24,50
Skrei (jonge kabeljauw): groene asperges/ bimi/ mousselinesaus / Parmaham/puree	€32,50
Paling in't groen met frietjes	€36,50
Gevulde Mechelse koekoek: mozzarella/ Parmaham/basilicum/champignons/ courgette/ Cognacsaus/ kroketten	€29,50
Kalfskotelet van boerderij Jos Theys (350gr): Dijonaisesaus/ pickles/ witloof sla/ gratin dauphinois	€36,50
Geratineerde witloof en gerookte zalm rolletjes: met witloofsausje en puree	€25,50

Nagerecht

Tarte tatin met vanille-ijs	€10,50
------------------------------------	--------

Menu €56,00

Boschampignons ravioli met saus van geroosterde kerstomaat en paprika/ Grano Padano Of Tartaar van zalm: zure. room/ bieslook/ komkommer/ Avruga kaviaar/ wakame
--

Lamsfilet in kruidenkorst: bimi/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois Of Skrei (jonge kabeljauw): groene asperges/ bimi/ mousselinesaus / Parmaham/puree
--

Tarte tatin met vanille ijs Of Moelleux van chocolade 'home made' met vanille ijs
--