



# Menu

## Apero

\*\*\*

- **Mojama / amandelen / amandes**

- **Croquettes de Iberico kroketjes / piementon mayo**

- **Rode biet en zoete aardappel bravas / Green mayo**

Bravas de betteraves et patates douces / mayo verte

- **Matrimonio anjovis / anchois**

- **Geroosterde bloemkool salade / kurkuma / hummus**

Salade de chou-fleur rôti / curcuma / houmous

\*\*\*

**Bouchot Mosseltjes** - venkel - pastis - basilicum (\*)

**Moules de Bouchot** - fenouil - pastis - basilic (\*)

**Bouchot Mussels** - fennel - pastis - basil (\*)

\*\*\*

**Zeewolf** - algenboter - groene asperges - olijfolie puree

**Loup de mer** - beurre d'algues - asperges vertes - purée d'huile d'olive

**Sea wolf** - seaweed butter - green asparagus - olive oil puree

of / ou

**'Mogote' Iberico bellota** - mongetes - tuinbonen - px-sausje - pommes allumettes

**'Mogote' Iberico bellota** - crème de mongetes - fèves - sauce px - pommes allumettes

**'Mogote' Iberico bellota** - mongetes - broad beans - px sauce - pommes allumettes

\*\*\*

## The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 47,00 / p.p.-€ 62,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 65,00 / p.p.-€ 80,00 /p.p. incl. wines, waters

De keuzes van de gerechten alsook allergieën moeten ten laatste 2 dagen op voorhand bevestigd worden. Gelieve allergieën ook te melden aub

Les choix des nourriture doivent être confirmés au moins 2 jours à l'avance.

signaler aussi des allergies s'il vous plaît