



Menu

Bites to share:

- Gebrande komkommer - radijs - zure room - seaweed kaviaar

Concombre rôti - radis - crème épaisse - caviar d'algues

- Tomaat oude rassen - salsa Verde - gebrande maïs - olijf crumble

Tomates anciennes variétés - salsa Verde- maïs grillé - crumble aux olives

- Broccolini - oude kaas crème - hazelnoot

Broccolini - crème de fromage affiné - noisette

- Stokviskrokettjes - rode paprika / Croquettes de morue poivron rouge

Garnaalkroketten huisbereid (*)

Croquettes aux crevettes maison (*)

Shrimp croquettes home made (*)

Roggeveugel - boerenkool - ansjovis boter - fijne boontjes

Aile de raie - chou frisé - beurre d'anchois - haricots fins

Rye wing - kale - anchovy butter - fine green beans

of / ou

Lomo van rosé kalf - rode biet - girolles - bramen - zwarte look - kimchi van snijbiet

Lomo de veau - betterave - girolles - mûres - ail noir - kimchi de blettes

Rosé veal lomo - beetroot - girolles - blackberries - black garlic - chard kimchi

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 50,00 / p.p.-€ 68,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 65,00 / p.p.-€ 85,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze en de hoofdgerechten ten laatste 2 dagen op voorhand te

bevestigen. Allergieën ook melden aub

Veillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 2 jours à

l'avance. Veuillez également signaler les allergies