

SUGGESTIES

Voorgerechten

Koningskrab | asperges | bisque | 38

Goudbrasem | mergpompoen | paddenstoel | aardappelcrème | 26

Kalfszwezerik | asperges | morille | 45

Asperges op Vlaamse wijze met beenham of gemarineerde zalm | 26

Hoofdgerechten

Lams | meiraap | lente-ui | snijboon | tuinboon | fondante | 45

Wilde zeebaars | daslook | geplette aardappel | 37

Rogvleugel | kappers | citroenboter | 37

Hele kreeft | blanke botersaus | venkel | 69

Asperges op Vlaamse wijze met beenham of gemarineerde zalm | 32

MENU VAN DE CHEF

Koningskrab | asperges | bisque

—

Goudbrasem | mergpompoen | paddenstoel | aardappelcrème*

—

Kalfszwezerik | asperges | morille**

—

Lams | meiraap | lente-ui | snijboon | tuinboon | fondante

—

Ananas | kokos | bruine rum

Vleesgerechten kunnen steeds vervangen worden door vis.

3-gangen 65 | wijnarrangement 28

* 4-gangen 75 | wijnarrangement 37

** 5-gangen 80 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16

SUGGESTIONS

Entrées

Crabe royal | asperges | bisque | 38

Dorade royale | courge à moelle | champignons | crème de pommes de terre | 26

Ris de veau | asperges | morilles | 45

Asperges à la flamande avec jambon à l'os ou saumon mariné | 26

Plats

Agneau | navet | oignon de printemps | haricot rouge | fève | fondante | 45

Bar sauvage | ail sauvage | pomme de terre écrasée | 37

Aile de seigle | câpres | beurre citronné | 37

Homard entier | sauce au beurre blanc | fenouil | 69

Asperges à la flamande avec jambon à l'os ou saumon mariné | 32

MENU DU CHEF

Crabe royal | asperges | bisque

-

Daurade royale | courge à moelle | champignons | crème de pommes de terre*

-

Ris de veau | asperges | morilles**

-

Agneau | navet | oignon de printemps | haricot rouge | fève | fondante

-

Ananas | noix de coco | rhum brun

3-services 65 | accord vins 28

* 4-services 75 | accord vins 37

** 5-services 80 | accord vins 46

Supplément fromage au lieu du dessert | 4

Fromage comme plat supplémentaire | 16

SUGGESTIONS

Appetizers

King crab | asparagus | bisque | 38

Gold bream | marrow squash | mushroom | potato cream | 26

Veal sweetbread | asparagus | morel | 45

Flemish-style asparagus with ham on the bone or marinated salmon | 26

Main Dishes

Lamb | turnip | spring onion | string bean | broad bean | fondante | 45

Wild sea bass | wild garlic | crushed potato | 37

Rye wing | capers | lemon butter | 37

Whole lobster | white butter sauce | fennel | 69

Flemish-style asparagus with ham on the bone or marinated salmon | 32

CHEF'S MENU

King crab | asparagus | bisque

-

Gold bream | marrow squash | mushroom | potato cream*

-

Veal sweetbread | asparagus | morel**

-

Lamb | turnip | spring onion | string bean | broad bean | fondante

-

Pineapple | coconut | brown rum

3-course 65 | wine pairing 28

* 4-services 75 | wine pairing 37

** 5-course 80 | wine pairing 46

Cheese instead of dessert supplement | 4

Cheese as an extra course | 16