

Menu van de Chef

Langoustine | bloemkool | kumquat | basilicum

Vlaswijting | Limburgse asperge | daslook*

Zeebaars | spitskool | koolrabi | grijze garnaal**

Lamsfilet | erwt | groene asperge | vadouvan

Rabarber | framboos | griekse yoghurt | amandel

Vleesgerechten kunnen steeds vervangen worden door vis.

3-gangen 65 | wijnarrangement 28

* 4-gangen 80 | wijnarrangement 37

** 5-gangen 90 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 6

Kaas als extra gang | 18

Het menu van de chef wordt enkel per tafel geserveerd.

Wenst u à la carte te eten? Houd dan rekening met maximaal vier verschillende gerechten per gang.

Voor elke aanpassing kan een supplement worden aangerekend.