

Menu van de Chef

St-Jacobsvrucht | gerookte paling | selder | appel

Schotse zalm | zuurkool | peterseliewortel*

Langoustine | pompoen | vadouvan | bieslook**

Hertenkalf | pastinaak | rode kool | poivrade

Donkere chocolade | amandel | veenbes

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.