

## **Seizoensmenu 10/01 t.e.m. 06/02**

Pastei van fazant – kweeper - roodlof

Zeebaarsfilet – aardpeer - mosterdzaad

\*\*\*Kabeljauwhaas – pompoen – hoorn des overvloed

Hoevekip – bloemkool - kervel

Mango – kokos - chocolade

(kaas ipv dessert +7,50€)

## **Seizoensmenu 07/02 t.e.m. 27/02**

Heilbot – andijvie - ricotta

Skrei – brandade - avruga

\*\*\*Eend – soja - prei

Rund – wortel - peterselie

Panna cotta – veenbes - pistache

(kaas ipv dessert +7,50€)

### **Menu “Proeven”**

Seizoensmenu in 4-gangen (zonder \*\*\*) **47,00€**

### **Menu “Smaak”**

Seizoensmenu in 5-gangen **59,00€**

### **Marktmenu**

(voorgerecht-hoofdgerecht-dessert) **35,00€**

Dit menu wordt voorgesteld aan tafel volgens marktaanvoer

**Marktmenu “All-in”** **55,00€**

Marktmenu inclusief aperitief, 2 glazen wijn, water en koffie.  
(aperitief Champagne of samengestelde dranken + 5,00€)