



3 gangen 62,5 | 4 gangen €76,5

ENTRÉE

SAUMON FUMÉ

Gerookte zalm | Little gem | Rode biet | Basilicum | Hollandaise schuim

PLAT INTERMÉDIAIRE

CRÉATION DE CHEF

Wisselend tussengerecht op basis van seizoensproducten,
elke dag vers samengesteld door onze chefs.

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE VEAU

Kalfshaas | Cantharellen | Savooikool | Erwten | Kalfsjus

DESSERTS

POIRE

Peer | Hangop | Chocolade crème | Hazelnoten ijs



Bij aanpassingen kunnen we een supplement berekenen.
Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.



3 courses €62,5 | 4 courses €76,5

ENTRÉE

SAUMON FUMÉ

pork belly | lobster | baby pak choi apple | langoustine dressing

PLAT INTERMÉDIAIRE

CRÉATION DE CHEF

Seasonal intermediate course,
freshly prepared each day by our chefs.

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE VEAU

veal tenderloin | chanterelles | savoy cabbage | peas | veal jus

DESSERTS

POIRE

pear | strained yoghurt | chocolate cream | hazelnut ice cream



Bij aanpassingen kunnen we een supplement berekenen.
Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.