

Chef's tasting menu

Een heerlijk surprise menu die met zorg door de chef en zijn team wordt samengesteld.
Aan de hand van seizoen en streekgebonden producten creëren zij de lekkerste gerechten voor bij u op tafel.

**Het chef's tasting menu is alleen per tafel te bestellen.
6 gangen kan tot 20:00 uur besteld worden.**

**Vrijdag & Zaterdag
Serveren wij het chef's tasting menu enkel vanaf 4 gangen.**

3 gangen	voor tussen hoofd	48
4 gangen	voor tussen hoofd na	55
5 gangen	voor tussen tussen hoofd na	65
6 gangen	voor tussen tussen tussen hoofd na	75

Supplement

Kaas ipv nagerecht 6

Wijn arrangement

Onze Sommelier vult met grote zorg de passende wijn in bij ieder gerecht.

Per glas 8 | Bob glas 4.5

Open wijnen

Wit

Pinot Blanc Hongarije Pannon	5,95
Verdil, Chardonnay, Viognier Spanje Valencia	6,5

Rood

Sangiovese, Merlot Toscane Italië Palagetto	5,95
Syrah, Trincadeira, Aragonez Alentejo Portugal Joao Ramos	6,5

"A la carte"

Voorgerechten

Koud

Oosterschelde oester Limoen sjalot in rode wijn-azijn	p.st 4
Langoustine Molè crème gebrande prei wortel compote	22
Rijpelaal Aardappel salade knolselderij espuma kervel	18
Rund Tartaar Mille-feuille remoulade saus beukenzwam	16
Komkommer Zoet-zure spons doperwt panna cotta yoghurt crème kroepoek	15

Warm

Asperge cassoulette Coquille pata negra doperwt	21
Zwezerik Rivierkreeft crustacés schuim groene asperge	22
Kreeften soep Gebonden kreeften soep rivierkreeft	15

Hoofdgerechten

Tarbot Groene asperge spinazie morille jus	38
Gegrilde tonijn Ponzu vinaigrette wortel-gember crème gepofte rijst prei	28
Tournedos Rossini Eendenlever Madeira rozijn aardappel pannenkoek	38
Lamsrump Asperges dragon jus sjalot	31
Aubergine Olifanten bonen lavas tomaat bataat papier	24

*** Heeft u een allergie of dieetwens? Vraag een van onze medewerkers naar de allergenenkaart ***