

Aperitief.

MeuZenne by "Andy De Brouwer"

blend van oude lambiek (brouwerij den herberg - zenne) en vin clair (vin de liège - meuse)

9.50€ - 45.00€

Champagne Bruno Paillard "1er cuvé Extra Brut"

13.00€ - 68.00€

FR - Fijne tonen van gist en brioche - 45% pinot noir aangevuld met 33% chardonnay en 11% pinot meunier - Middellange afdronk en aanwezige mousse

Dark & Stormy

11.00€

Limoensap - Bruine Havana - Gemberbier

Winterspritz

11.00€

Cranberry - Gin - Tonic - Limoenschuim

Munt & Framboos - Alcoholvrij

9.00€

Gember & Limoen - Alcoholvrij

9.00€

Duo Gin "DD"

12.00€

Uniek recept met OA. citrus, engelwortel en rozemarijn - verfrissend en verrassend

Duo Gin "ZZ"

12.00€

uniek recept met oa. oranjebloesem, sinaas, kardemon en mirte - zachtjes zoet

Duo Gin "SF"

12.00€

Uniek recept met oa. piment, roze peper en marjolein - delicious spicy



Wijn.



Wit - Climat n°1 van Gosseaume. L - Ouisly - 2020

8.00€ - 32.00€

FR - Loire - Steenfruit - krachtig & karaktervol en finesse - vis, salade

Wit - Saint-Mont - Vignes Retrouvées - 2020

8.50€ - 35.00€

FR - Saint-Mont - Fruitig en floraal, mooie frisheid in de afdronk - gouden medaille

Wit - Warwick - The White Lady - 2020

12.50€ - 50.00€

ZA - Chardonnay - Boterig, gegrillde nootjes, toasty - genereuse ronde wijn

Rood - Terres de Truffes - Ventoux - 2020

6.90€ - 27.50€

FR - Zachte wijn - kruidige aroma's van zwarte vruchten en floraal - frisse afdronk

Rood - La Planta - Ribera del Duero - 2020

8.00€ - 32.00€

ES - Aangename, volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. 6 maanden gerijpt op Frans- en Amerikaans eiken vaten.

Rood - Cum Laude Banfi - Super Toscan - 2019

12.50€ - 50.00€

IT - Tonen van kers, zoethout, peper - Zoete en krachtige tannines - Zeer evenwichtig met aanhoudende afdronk!



Hapjes.

Köfte-spiesjes met gedroogd fruit
Tzatziki en yuzu

15.50€

Empanada van sot-l'y-laisse
- Zoete paprika, origano en mayo piquillos

16.50€

Voorgerecht.

Gebakken foie gras, briochemafel
- Paddestoelen duxelles en exotische chutney

21.00€

Gepocheerd ei en gerookte zalm (veggi alternatief beschikbaar)
Artisjok, focaccia en sinaalsappel mousseline saus

17.50€

Ravioli van scampi op Thaise wijze
- Koriander en gember, matignon van groenten en Thaise bouillon

19.00€

Hoofdgerecht.

Skrei en conchiglioni gevuld met ricotta en spinazie
- Romanesco tartaar, beurre blanc met champagne

29.50€

Krokant gebakken kalfszwerikken met geplette vitellote
- Jonge groenten, gariguesaus

33.00€

Solomio en gestoofde spitskool
Kroketjes met gerookt spek en Blackwell saus

26.50€

Dessert.

Wentelteefjes met gekarameliseerde appel
- Pecanacrumble, en yoghurt ijs

11.00€

Citroentaartje met meringue

11.00€

