

Suggesties.

APERERO

Gember en limoen munt en framboos granaatappel en tijm homemade ice tea (NA)	7,00 €
Cocktail "Berry-Mouth"	9,00 €
Duo Gin - Save the Queen Elderflower Gin - Monkey 47 Gin	14 € 13,5 € 16 €

WIJN

Wit FR Vouvray Sec " Boutet Saulnier " Chenin Blanc Loire - <i>vol, mineraal en bio</i> -	6,00 € 28,00 €
Wit HU Tokaj " The Oddity " Furmint - <i>complex, expressief, droog, rijp fruit</i> -	7,00 € 31,00 €
Rood LBN " Musar Jeune " Chateau Musar - <i>sappig, rood fruit, levendige zuren, bio</i> -	7,00 € 31,00 €
Rood IT "Nero Di Lupo" Cos - <i>kruidig, aromatisch, vol en bio</i> -	6,50 € 29,50 €

BIER

Chimay Rouge - koperkleurig, fruitig en zacht 7% -	5,00 €
Ginette Tripel - <i>organisch, bittertje, 9%</i> -	4,50 €
Blonde Leffe NA	5,00 €

VOORGERECHTEN

"Toast" met bospaddenstoelen en kruiden (op onze manier)	15,50 €
Kort gebakken coquilles met knolselder, gerookte paling en "beurre blanc"	17,00 €

HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van varkenswangen met Chimay Bleu	24,50 €
Worstjes van everzwijn, knolselderpuree, gepofte pastinaak, witloof en veenbessen	25,00 €
Fazant "a l'orange" met trompettes de morts, witloof en fregola	28,50 €
Reefilet "Grand Veneur" met gratin met najaarsgroenten en truffel	33,50 €
Gepocheerde heilbot met prei, taboulé en basilicum	27,00 €

DESSERT

"Tarte Tatin" met vanille-ijs en opgeklopte room	11,00 €
--	---------