

Aperitief.

MeuZenne by "Andy De Brouwer"

9,50€ - 45,00€

BLEND VAN OUDE LAMBIEK (BROUWERIJ DEN HERBERG - ZENNE) EN VIN CLAIR (VIN DE LIÈGE - MEUSE)

Champagne Bruno Paillard "1er cuvé Extra Brut"

13,00€ - 65,00€

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€

GRANAATAPPELSAP - GIN - TONIC - LIMOENSCHUIM

Gember & Limoen - Alcoholicürj

9,00€

Munt & Framboos - Alcoholicürj

9,00€

Duo Gín "DD"

12,00€

UNIEK RECEPT MET OA. CITRUS, ENGELWORTEL EN ROZEMARIJN - VERFRISSEND EN VERRASSEND

Duo Gín "ZZ"

12,00€

UNIEK RECEPT MET OA. ORANJEBLOESEM, SINAAS, KARDEMON EN MIRTE - ZACHTJES ZOET

Duo Gín "SF"

12,00€

UNIEK RECEPT MET OA. PIMENT, ROZE PEPER EN MARJOLEIN - DELICIOUS SPICY

Wijn

Wit - Michael Auer Welschrieling 2022

7,50€ - 31,00€

AUS - WELSCHRIELING, GEELGROEN - KNAPPERIG FRISSE ZURE EN FIJNE KRUIDEN

Wit - Paco García Rioja 2021

8,50€ - 34,00€

ES - 100% TEMPRANILLO BLANCO - FRUITIG ROND EN ROMIG IN DE MOND - MOOIE EVOLUTIE

Rood - The Spotted Hound Red Blend 2019

8,50€ - 34,00€

ZA - MOOIE BLEND, ZACHT TANNINES, ROOD FRUIT - KRUIDIGE AFDRONK

Rood - Barbadelô 2020 Adegas Terrae

8,00€ - 32,00€

ES - 100% MENCIA - FIJN EN ELEGANT, MOOIE BALANS TUSSEN FRUIT EN KRUIDIGHEID



Hapjes.

Calamares met een krokant korstje

- GEFRITUREERD EN GESERVEERD MET CITRUSTARTAAR

14,50€

Krokantje van witte pens

- TRUFFELMAYONNAISE, APPEL-PEER EN ALGENMOSTERD

14,50€

Voorgerecht.

Knapperige rivierkreeft met Waldorfsalade

- TZAZIKI MET CITROENKEFIR

17,50€

Toast van seizoenspaddenstoelen

- ZWARTE SESAMCRUMBLE EN KRUIDENTEXTUUR

18,00€

Hoofdgerecht.

Krokant gebakken kalfszwezerikken met honing en cashewnoten

- JONGE WORTEL, AUBRGINES, POMMES ANAS EN GARIGUESAUS

32,00€

Filet pur van hertenkalf

- GECONFIJTE APPEL, RODEKOOL, AARDAPPELTAART EN GRAND- VENEURSAUS

33,50€

Griet met artisjok op twee wijzen

- POMPOENMOUSSELINE MET GEROOKTE HOLSTEIN

32,00€

Piepkuiken "Brabançonne"

- WITLOOF, KRUIDIG KROKETJE EN FINE-CHAMPAGNESAUS

26,50€

Dessert.

Duo van appel, bladerdeeg & crumble van hazelnoot

11,00€