

Culinaire reis

- 1 steak tartaar & platte Zeeuwse oester^{oooo}
ponzu, avocado, venkel, greens
- 2 wilde zeebaars
tuinbonen, doperwten, violet artisjok
- 3 st. jacobsvrucht
franse asperge, granny smith, sherry, kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio

geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

hoppescheuten "Paul Temmerman – Opdorp" hoeveeitje, gerookteosterschelde paling, croutons, mousseline met "Schapenkop" triple biertjeuitonsdorp "brouwerij 't Paenhuys"

- 4 lam Lozère
bloemkool, morielen

onze kaasselectie door Michel Van Tricht

- 5 ° refreshing delight: melkwei, yoghurt, honingverbena
° dolce agrum: creatie met bloedsinaasappel, muscovado suiker, flower powder

Culinaire reis 4 gangen (1 - 2 - 4 - 5) niet op zaterdag	€ 79.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 36.00
Culinaire reis 5 gangen (1 - 2 - 3 - 4 - 5)	€ 94.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 41.00
Signatuurgerecht in 4 of 5 gangenmenu	+ € 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 10.00
Passende alcohol vrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 7.00
Extra kaas bij het menu: kies 5 kazen	+ € 15.00	kaas in plaats van dessert: kies 5 kazen	+ € 6.00

om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk het menu met de ganse tafel te bestellen
