

Culinaire reis

- 1 tarbot
ceviche Peruvian style, greens & herbs
- 2 kreeft
ravioli, girollen, hazelnoot
- 3 oosterschelde paling
onze interpretatie van paling in 't groen

geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

- 4 ierse rib-eye graangevoed, BBQ green egg
zuiderse zomergroenten uit Wim's tuin

onze kaasselectie door Michel Van Tricht

- 5 ° refreshing delight: nougat glacé, "red redred", frambozenuitonsdorp
° strawberry field: aardbei, rabarber, kardemon

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 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 | + € 20.00 | 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
