

Culinaire reis

- 1 ganzenlever
terrine & gebakken, appel, tahiti vanille
- 2 kabeljauw noordzee (north sea chefs)
fideuà, pijlinktvis, bergkappertjes
- 3 st. jacobsvrucht
spitskool, lardo & manchetta menapisch, plancton marino

geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

- 4 polder fazant
fine champagne, grondwitloof, knolselder, kweepeer, duindoornbes

onze kaaselectie door Michel Van Tricht

- 5 oriental flavors / coconut & lemongrass
chocolate sensation / creatie met blanc dominican republic 31 chocolade

Culinaire reis 4 gangen (1 - 2 - 4 - 5) niet op zaterdag	€ 75.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 35.00
Culinaire reis 5 gangen (1 - 2 - 3 - 4 -5)	€ 90.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 40.00
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
