

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

Op steen gebakken zuurdesembrood "spelt – zaden & tarwe – rogge" Beurre Bordier

Welcome 3 x exquisite smaaksensaties

Home – made focaccia Pugliese

Flan langoustine – venkel – fiore di finocchio

Taco 't Korennaer style

Noordzee krab

Gebrande spitskool – lavas – granny smith – selder

Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro

Catch of the day by the North Sea Chefs "Rog"

Bouchots mossel – violet artisjok – kokkels – pijlinktvis – cavatelli

*Kreeft & Pulpo

Courgette – basilicum – confit van oude tomaten rassen

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht)

Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima

Oesterzwam – eryngi – goma dhare – sesam

Kalfsrug

BBQ green egg – smoked – girollen – bloemkool – kers

Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

Strawberry mojito sensation

Aardbei – limoen – munt

Luxe promenade	€ 115.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 50.00
Exclusieve promenade (+ gerecht *)	€ 140.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 65.00
Signatuurgerecht in promenade	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 14.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9,50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 17.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 10,00

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

Onze creativiteit kent geen grenzen en het menu is perfect in balans, helaas kunnen we het menu niet wijzigen.

Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee
Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.