

# Promenade van smaaksensaties

## Ons dagelijks brood

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

### 1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Flan zee-egel – gerookte Oosterschelde paling
- Libanese zomersla – zaatar – lime – couscous – mint – lam
- Graved lax – schelvis – wasabi – pickled ginger

### 2 Kreeft

Avocado – komkommer – huatacay – Peruviaanse tijgermelk

**Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro**

### 3 Catch of the day by the "North Sea Chefs" Zeebaars

Venkel – fiore di finocchio – fregola sarda – kappertjes

### 4 Pulpo Pugliese (in 6, 7 gangen)

Basilicum – gerookte scamorza – gele datterino – courgette – paprika jus

### **Chef's signatuur gerecht (extra gerecht)**

**Wagyu, 100% Japanse volbloed "Kagoschima"**

Hart van kropsla – sesam – miso dhare

### 5 Hart zwezerik (in 7 gangen)

Girollen – gnocchi – Hinkelspel pas de bleu

### 6 Gele scharrelkip uit de Gers BIO

Bitchotan – asperges uit ons dorp "Els Vercauteren" – bloemkool – hazelnoot

### 7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

### **Sweet delight**

Baba – abrikoos – citroenverbena – granola

Promenade 5 gangen	€ 90.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 40.00
Promenade 6 gangen	€ 110.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 48.00
Promenade 7 gangen	€ 120.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 55.00
Signatuurgerecht in 5, 6, 7 gangen promenade	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 7.50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 16.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 8,50

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.