

# Promenade van smaaksensaties

## Ons dagelijks brood

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

### 1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Gemarineerde makreel – sakura – umeboshi & kimchi sesam
- Sukade – beukezwam – aardappel – pijnboompitten
- Taco – rundstartaar – avocado – pecorino

### 2 Yellowtail Hamachi

Japanse salade – sanbaizu – myoga gember

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

### 3 Cath of the day North Sea Chefs "Schelvis"

Handgepelde garnaal – risotto - herfstprei

### 4 Sint Jacobsvrucht (in 6, 7 gangen)

3 x knolselder – hazelnoot

**Chef's signatuur (extra gerecht) staart van kreeft  
Grondwitloof – massale - honey**

### 5 Polderhaas (in 7 gangen)

Eekhoortjesbrood – savooi – truffel – pancetta Sambucana

### 6 Filet van hert

Tamarinde – raap – wortel – rode biet – pompoen – duindoorn

### 7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

### 8 Of

#### We love sweets

Pancake – conference peer – caramel ijs

Promenade 5 gangen	€ 98.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 47.00
Promenade 6 gangen	€ 118.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 57.00
Promenade 7 gangen	€ 133.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 67.00
Signatuurgerecht in 5, 6, 7 gangen	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9,00
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.