

Suggestie

Voorgerechten

Butternutsoep: koriander/ kokos/ gerookte zalm	€9,50
Gebakken sint-jakobsvruchten: knolseldercrème/ appelkapper/ gebrande boter	€16,50
Tartaar van zalm: zeewier/komkommer/granny smith appel/toast	€15,50

Hoofdgerechten

Lamskroon: broccoli/ knolraap/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois	€32,00
Ossobuco alla milanese: risotto/ gremolata	€29,50
Parelhoen suprême: knolselder/ wortel/ eryngii/ rode-wijnsaus/ gebakken krieltjes	€27,50
Skrei (jonge kabeljauw): groene asperges/ jonge spinazie/ verse mousselinesaus/ parmaham/ puree	€28,50
Stoofpotje van vis: zalm/ kabeljauw/ zeewolf/ julienne groentjes/ verse kruiden puree	€29,50
Smeus van grijze garnaltjes: gepocheerd ei/ mousselinesaus/ puree/ avruga kaviaar	€28,00
Gevulde kalfslapje: mozzarella/ zongedroogde tomaat/ parmaham/ salie/ wortel/ courgetten/ rode-wijnsaus/ champignons / gratin dauphinois	€28,00
Waterzooi van wintergroenten (veggie) met risotto of gebakken krieltjes	€22,50

Nagerecht

Tarte tatin met vanille ijs	€9,50
------------------------------------	-------

Cocktails en gin

Moscow mule: vodka/ gemberbier/ limoensap	€10,50
Lazy Red cheeks: vodka, pulco, suiker, frambozen, violetsiroop	€9,50
Blind Tiger imperial secrets: zachte gin met citrustoets	€12,50