

Diner

Om te delen

13 verschillende gerechten die leuk zijn om te delen. Wij raden aan om deze in verschillende gangen te nemen zodat u lekker lang kan genieten bij ons. Verder is het ook mogelijk om voor grote porties te kiezen, die geschikt zijn om met 4 personen te delen.

Alle gerechten per stuk 12.5

Vega

Tartaar van paddenstoel (V)

quinoa – truffel - Pernod

Vijg-sjalot tarte tatin (V)

Reypenaer – abrikoos - pompoenpit

Knolselderij Steak (V)

aardpeer – miso - boekweit

Pompoen (V)

Beluga linzen – bieten beurre blanc - citrusglaze

Vis

Gegrilde mahi mahi

kaffir – saffraan – lente ui

Tartaar van Zeeduivel

radijs – bieten beurre blanc - limoenmayo

Heekhaas

venkel – kosho – jus van tarbot

Gebakken Gamba's

knoflook – citroen - gember

Vlees

Steak tartaar

truffel – Reypenaer - eidooier

Picanha Steak

chimichurri – venkel - amandel

Fazant

Pompoen – mole - geitenyoghurt

Eendenborst

aardpeer – mandarijn - bospeen

Menu Servaas

17:00 tot 22:00

**6 gerechten om te delen op aanraden van de chef, geserveerd in 3 gangen
Met tafelwater en brood**

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet of brood +2

Eendenborst 26.5

aardpeer – mandarijn - bospeen

Heekhaas 24.5

venkel – kosho – jus van tarbot

Pompoen (V) 24.5

Beluga linzen – bieten beurre blanc - citrusglaze

Salade 'Crottin' geitenkaas 17.5

Vijg – gekarameliseerde rode ui – pistache – portdressing – quinoa - mosterdzaad

Stoof van de week 17.5

Vraag ons personeel naar de stoof van dit moment

Côte à l'os (voor 2 pers.) 73.5

Entrecôte met been gesneden (± 750 gr.), geserveerd met seizoensgroenten en huisgemaakte friet of zoete aardappelfriet

beperkt voorradig, dus wees er snel bij. (ca. 35min bereidingstijd)

Desserts

Pistache bonbon 9.5

kers – witte chocolade – frambozenmeringue

Carrot Cake 9.5

Roomkaas – gekonfijte gember

Koffie deluxe 10.5

friandises met koffie naar keuze

Kaasplank 14.5

5 kazen – bierstroop – rustiek brood