

Menu Puur Natuur

HAPJES

VOORGERECHT

Appel en koolrabi

Babycreeft met appel-koolrabisalade, basilicum en citrusdressing

TUSSENGERECHT 1

Courgette

Filet van zeebaars met gemarineerde courgette uit de tuin, gebrande fetakaas en

Taggiasche olijfjes

TUSSENGERECHT 2

Kersen

Gebakken ganzenlever met kersen, daikon, tuinkers en een sausje van Aperol

HOOFDGERECHT

Aubergine

Filet en kroketje van parelhoen met crème van aubergine en vanille,
tomatenparels en in rozemarijn gekonfijte aardappeltjes

Of

Vis van de dag

Assortiment kazen met garnituur

1/2 portie (4 soorten) suppl. € 8,- pp

1/1 portie (7 soorten) suppl. € 15,- pp

PRÉDESSERT

Explosie van witte Fairtrade chocolade en jenever van Smeets

DESSERT 1

Perzik

Perzik, hazelnooten limoen

DESSERT 2

Rabarber en aardbei

Rabarber, aardbei en kalamansi

~

Zes gangen menu (6g, excl. dranken) 85€ pp.

Aangepast wijnarrangement (6g) 37€ pp.

Aangepast bierarrangement (6g) 24€ pp.

Alcoholvrij arrangement (6g) 30€ pp.

~

Wij houden graag rekening met vegetariërs, speciale diëten of voedsel allergieën

Gelieve dit tijdig te willen doorgeven