Seizoensmenu

Voor-, hoofd- en nagerecht : 55.00€/p.

VOORGERECHTEN

• Wildterrine, chutney van hokkaidopompoen met Rochefortbier, gemengde jonge sla, witloof en walnoten

• Perfect gegaard ei, crème van geroosterde bloemkool, krokante chips van gerookte eendenborst, hazelnoten en ingelegde rode ui

• Carpaccio van knolselderij, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, walnoten en ingelegde rode ui

• Gebakken sint-jakobsvruchten, gekonfijte witloof, beurre blanc met oranje saffraan (+6€)

HOOFDGERECHTEN

• Filet van koolvis, fregola met inktvisinkt, venusschelpen en saffraanroomsaus

• Gebraden hertenkotelet, poivradesaus, krokante polenta en pommes Pont-Neuf (+10€)

• Stoofpotje van jong everzwijn, amandelkroketjes en herfstgarnituur

• Krokante risotto met gerijpte Comté, romige saus van eekhoorntjesbrood, gebakken bospaddenstoelen en herfstsalade

NAGERECHTEN

• Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
  * In plaats van het dessert, +5€
  ** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€

• Koffietaart, al 33 jaar onze specialiteit

• Tiramisu met peer en speculaas

• Apfelstrudel met rozijnen en amandelen, amandelmelkijs en Engelse room