

**MENU VAN DE CHEF**  
**1 SEPTEMBER - 14 OKTOBER 2021**

Gemarineerde zalm, zoetzure groenten, crème van dille, pumpernickel  
Saumon mariné, légumes aigre-doux, crème d'aneth, pain de seigle noir  
OF/OU

Caramel Ossobucco : gevulde pasta met ossenstaart, stevige oxtail, beukenzwam, kervel  
Caramel Ossobucco : pâtes farcies à la queue de bœuf, bouillon oxtail, champignon de hêtre, cerfeuil  
OF/OU

Rundscarpaccio, rucola, parmezaan, pesto  
Carpaccio de boeuf, rucola, parmesan, pesto

&&&&&&&

Roggevlugelfilet, hazelnootboter, kappertjes, tomaat, Parijse aardappelen  
Filet aile de raie, beurre de noisette, câpres, tomate, pommes de terre Parisiennes  
OF/OU

Tamme eendenborst, tuinbonen, Romanesco, jus wilde marjolein  
Magret de canard, fèves, Romanesco, sauce marjoleine  
OF/OU

Filet mignon "à l'estragon", gevulde tomaat, Pommes Pont Neuf  
Filet Mignon « à l'estragon », tomate farcie, Pommes Pont Neuf

&&&&&&&

Panna Cotta, Madagascar vanille, abrikoos, 4/4 cake  
Panna cotta, vanilla Madagascar, abricot , 4/4 cake  
OF/OU  
Verwenkoffie  
OF/OU  
Irish Coffee

**Menu € 47,00**

**Inclusief huiswijn, water : € 65,00 (exclusief aperitief)**

**MENU**

**(3 GERECHTEN - 3 METS)**

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht € 47,00  
Entrée, plat principal et dessert

Inclusief huiswijn, water (excl. aperitief) € 65,00  
Vin maison, eau (excl. Apéritief)

**MENU TE BESTELLEN PER TAFEL / MENU A COMMANDER PAR TABLE**