

Menu 13 januari tot maart 2020 / Aangepaste bieren uit het Waasland

Amuse

Voorgerecht

Kwartelfilet / Oosterse salade

of

Cannelloni gemarineerde zalm / granny smith

of

Gelakte koningsoesterzwam / Oosterse salade (vegetarisch)

Hoofdgerecht

Tomahawk van Iberico of Belgasconne / picklesmousseline / gemarineerde witte kool / crème pastinaak / chorizo / patatas

of

Tempura van Skrei / remouladesaus / winterpostelein / gegrilde prei of mini paksoi / crème bloemkool

of

Tempura van pastinaak / remouladesaus / winterpostelein

Dessert

Brusselse wafel

Prijs per persoon €44

Kaas in plaats van dessert €6,5

Aangepaste wijnen (enkel tijdens restaurantavond) €16,50 / Aangepaste wijnen bob €10

Waters, aangepaste wijnen en koffie of thee

Receptieformule (enkel voor privéfeesten)

Tafelhapjes, degustatieplank, extra amuse

€9