

IT'S GASTRO TIME

GASTRONOMISCH MENU

Tartaar van Roodbaars

met langoustine staartjes en een crème van schaaldieren

Licht gerookte knoflook crème soep

met garnituur van paling

Tarbotfilet gebakken

met coquille crème van Butternut en Beurre Blanc

Bavette van de barbecue

met groen kool en truffel saus

Kaas van de kaaswagen

geraffineerd door Bert van Pure Taste geserveerd met bijpassend garnituren

Griesmeel creatie

ARRANGEMENTEN [P.P.]

3-gangen

€ 38,50

Roodbaars, Bavette, Griesmeel

4-gangen

€ 48,50

Roodbaars, Cremesoep, Bavette, Griesmeel

5-gangen

€ 58,50

Roodbaars, Cremesoep, Bavette, Kaas, Griesmeel

6-gangen

€ 68,50

Roodbaars, Cremesoep, Tarbot, Bavette, Kaas, Griesmeel

WIJNARRANGEMENT [P.P.]

3-gangen

€ 19,50

4-gangen

€ 26,00

5-gangen

€ 32,50

6-gangen

€ 39,00