

# Seizoensmenu

Laat u verrassen door de creativiteit van Mike en zijn keukenbrigade.

Er wordt met de seizoenen mee gekookt. Tot en met 24 juni staat het witte goud, de asperges, centraal in het menu.

Zijn er echter producten die u niet beliest, geef dit aan bij het opnemen van het menu en waar mogelijk houden we hier rekening mee.

3 gangen menu (niet op vrijdag- en zaterdagavond)	€ 42,50	wijnarrangement € 22,50
4 gangenmenu	€ 55,-	wijnarrangement € 30,-
5 gangenmenu	€ 65,-	wijnarrangement € 37,50
6 gangenmenu	€ 75,-	wijnarrangement € 45,-
7 gangenmenu	€ 82,50	wijnarrangement € 52,50

Kaas ipv dessert € 7,- supplement

Menu wordt verkocht per tafel.

## Belangrijke informatie:

Doordat onze gerechten met grote zorg zijn samengesteld zijn wij niet in staat om vegan voor u te koken. Zijn er andere dieetwensen, allergenen laat ons dit weten bij de reservering. Voor niet aangegeven uitzonderingen zal een meerprijs gerekend worden.



# Favorieten van de chef

Tartaar (150 gram)	€ 20,-
Bisque van langoustines	€ 12,-
Pasta truffel	€ 20,- / € 25,-*
Kalfswang en zwezerik	€ 25,- / € 35,-*
Ossenhaas Ganzenlever	€ 40,- € 7.50 supplement
Kazen van het Kaasatelier	€ 15,-
sabayon	€ 10,-

\* hoofdgerecht

## Favorieten menu

4 gangen	tartaar - pasta - runderhaas - sabayon	€ 65,-
5 gangen	tartaar - bisque - pasta - runderhaas - sabayon	€ 72,50
6 gangen	zonder de kaas	€ 85,-
7 gangen	alle gerechten	€ 95,-

Kaas in plaats van het dessert is € 7,- supplement

Bijpassende glazen wijn a € 7,50 per gang

De favorieten zijn uitsluitend a la carte te bestellen of via het favorietenmenu.

Menu per tafel!

# Seasonal menu

Get surprised by Mike and his kitchen team.

We work with seasonal products. Until the 24th of June the asparagus are the main ingredient of the menu.

Other preferences please address them when ordering. We will try to accommodate where possible.

3 course menu (not on Friday or Saturdays)	€ 42,50	winepairing € 22,50
4 course menu	€ 55,-	winepairing € 30,-
5 course menu	€ 65,-	winepairing € 37,50
6 course menu	€ 75,-	winepairing € 45,-
7 course menu	€ 82,50	winepairing € 52,50

Cheese instead of dessert will be € 7,- extra

Menus are sold per table!

## Important information:

Our dishes are made up and assembled with great care. Due to this we are not able to prepare a vegan menu for you. Other allergies need to be addressed when making the reservation. Last minute notifications will result in an additional fee.



## Favorites of the chef

Tartare (150 gram)	€ 20,-
Bisque of langoustines	€ 12,-
Pasta truffle	€ 20,- / € 25,-*
vealcheek and sweetbread	€ 25,- / € 35,-*
Beef tenderloin	€ 40,-
Foie gras	€ 7.50 supplement
Selectered cheeses from Het Kaasatelier	€ 15,-
Sabayon	€ 10,-

\* main course

### Favorites menu

4 courses	tartare - pasta - tenderloin - sabayon	€ 65,-
5 courses	tartare - bisque - pasta - tenderloin - sabayon	€ 72,50
6 courses	without cheese	€ 85,-
7 courses	all dishes	€ 95,-

Cheese instead of dessert will be € 7,- extra

Pairing wine € 7,50 per course

You can only order the Favorites a la carte or as a menu

Menus are sold per table!