PLANTAARDIG

PROEVERIJ

Heldere winterbouillon

Castagnaccio met knolselderij-misocrème

Frisse postelein in een krokant bakje

Geserveerd met breekbrood en dip

HOOFDGERECHT

Open ravioli van rode biet met paddenstoelenduxuelles, pompoenpit-crème en ingelegde mosterdzaadjes, schorseneer met knapperige kappertjes en peterseliewortelvelouté, geroosterde knoflookaardappelen en stoofpeersalade

GRAND DESSERT

Citroenspoom, paarse yam roulade en appel-tijmcompote & hazelnootsablé

VIS / VLEES

PROEVERIJ

Heldere winterbouillon

Castagnaccio met gerookte makreelmousse

Frisse postelein in een krokant bakje

Geserveerd met breekbrood en dip

HOOFDGERECHT

Open ravioli van rode biet met hert en salie, schorseneer met knapperige kappertjes en peterseliewortelvelouté, geroosterde knoflookaardappelen en stoofpeersalade

GRAND DESSERT

Citroenspoom, paarse yam roulade en appel-tijmcompote & hazelnootsablé

PRIJZEN

PLANTAARDIG MENU

1-gang 25

2-gangen 41,50

3-gangen 58

VIS/VLEES MENU

1-gang 27,50

2-gangen 45

3-gangen 61,50

Allergie of intolerantie? We adviseren je graag. Vanwege de SUP-wetgeving brengen wij de verpakking voor afhaalmenu's apart in rekening.