



menu van de chef



Hamachi

zoet zure chioggia biet | citroen mayonaise | yuzu-ponzu dressing | gele linzen

wijn suggestie; klein grauburgunder 6.50 DU

Kabeljauw (*)

Zuurkool | Saus van spek | Bacon crunch

wijnsuggestie; Stockhem Chardonnay Barrique 9.00 NL

Fazant (**)

Pompoen puree | Laurier jus | Hazelnoot | Cranberry

wijnsuggestie; Sang de Stockem pinot noir 10.00 NL

jaargang 12-13-14 (3 halve glaasjes)

Kogelbiefstuk

Erwten crème | Pommes duchesse | Prei | Beukenzwam | Jus van kimchi

wijnsuggestie; Rupert-Diginther Wild Cuvée 9.50 DU

Bramenmousse

Kaneel ijs | Amandel crumble | Appel compote | Brownie

wijnsuggestie; Crous st Martin Rasteau 8,50 FR

3-gangen (zonder */**)

wijnarrangement

43

27.5

4-gangen (zonder **)

wijnarrangement

53

35

5-gangen

wijnarrangement

63

42.5