

SUGGESTIES / SUGGESTIONS
VOORGERECHTEN / ENTREE (ENG)

SASHIMI VAN TONIJS MET PANNA COTTA VAN GEMBER, VERGEZELD MET FRISSE JUS VAN € 27
APPEL EN SELDERIJ TUNA SASHIMI WITH GINGER PANNA COTTA, ACCOMPANIED BY FRESH APPLE-CELERY JUS
(ENG)

BISQUE D'HOMARD MET ZEEVRUCHTEN EN FIJN GESNEDEN GROENTEN € 18
BISQUE D'HOMARD (LOBSTER SOUP), WITH SEAFOOD AND A MEDLEY OF FINE VEGETABLE
*BIER SUGGESTIE / BEER SUGGESTION: CAROLUS TRIPEL 9,00% € 5,50

HOOFDGERECHTEN / MAIN (ENG)

JONGE FRANSE DUIF, MET GEROOSTERDE PASTINAAKCRÉME, WITLOOF, € 34
ROMIGE BUTTERNUT, KROKANTE KROKETTEN EN EEN RIJKE GEVOGELTEJUS MET SUBTIELE
TONEN VAN VIJGEN YOUNG FRENCH PIGEON, WITH ROASTED PERSNIP CREAM, BELGIAN ENDIVE, CREAMY
BUTTERNUT, CRISPY CROQUETTES, AND A RICH PULTRY JUS WITH SUBTLE NOTES OF FIGS
*BIER SUGGESTIE / BEER SUGGESTION TRIPEL CAROLUS – 5.80% / € 5,50

BABY LOTTE, STRUCTUREN VAN WORTEL, POMME DUCHESSE MET LIMOEN-SABAYON € 34
MONKFISH, CARROT TEXTURES, DUCHESS POTATOES WITH LIME SABAYON

***ONZE VASTE VASTE WIJNKAART BEVINDT ZICH BINNENIN**

***OUR FIXED WINE LIST IS LOCATED INSIDE (EN)**