

Geroosterde wortel . zoute citroen . walnoot . rabarber (3,4,6,7)

Sauvignon Blanc 16 . Michael Opitz . Oostenrijk 8€
Sap van wortel & rabarber & kombucha citroengras 7.5€

Griet gravlax . courgette . komkommer . zuring . dashi (6,7)

Pinot Blanc 18 . Ginglinger . Elzas (Fr) 9€
Infusie van rozenblad en koriander met framboos 7.5€

Rode biet . barbecuesaus . geitenkaas . venkel (6,7)

Sant Isidoro _ montepulciano & sangiovese . Marie Pia Castelli . Marche (It) 8€
Sap van rode biet met kombucha van lavendel 7.5€

Gerookte mosselen . aubergine . miso . lente-ui (4,6,7)

Mulatschak _ pin. gris, welschriesling, gewurztraminer . Meinklang . Burgenland (Oost.) 8.5€
Bloemendistillaat met kombucha steranijs 7.5€

Duinasperge . rogge . veloute van asperge . eidooier (7)

Nascetta 17 . Diego Conterno . Piemonte (It) 8.5€
Sap van kweepeer, verveine met kombucha citroengras 7.5€

Kabeljauw . jus van coquillages . paksoi . radijs (3,4,6,7)

Pompette 18 _ Tempranillo & Aubun . Clos des Mourres . Loire (Fr) 9€
Sap van tomaat met bitter 7.5€

+ Selectie kazen 15€ (ipv dessert +9€)

Abavas mulled wine van appel, druif & zwarte bes 7.5€
Sap van druif en zoethout 7.5€

Honingtaart . gekonfijte aardbei . dragon (3,4,6,7)

Perencider . La Galotière . Normandie (Fr) 7.5€
Zwarte bessen & vlierbloesem & aardbeisiroop 7.5€

3 gangen 48€ (enkel 's middags)

4 gangen 58€ (enkel 's middags)

6 gangen 78€

7 gangen 98€

- menugerechten kunnen niet onderling omgewisseld worden
- aanpassingen niet meegedeeld bij reservering: supplement 10€ per gerecht