

Suggestiebieren

Keizer Karel Goud-Blond van 't vat – 33cl 5,60

Heldergoud bier met een uitzonderlijk boeket van kruiden, een zachte aanzet die uitvloeit in een mollige, kruidige smaak en een licht bittere, droge afdronk. 8,5% alcohol volume.

Suggesties

Velouté van Pastinaak en aardpeer gepofte quinoa gerookte eend zure room	16,50
Japanse Gravad lax yuzu-gel gember crème spongecake van zeewier	24,00
Carpacciorol van edelhert edamame crumble vankastanje miso-kastanje-crème	24,80
Reuze gamba mango-salsa crispy chili Thaise olie sesamzaadjes	25,80
Fazantenfilet met zijn garnituur en calvadossaus	30,80
Wildragout op wijze van de chef	32,50
Bouillabaisse op wijze van de chef rouille pittige aioli gegrild brood	34,60
Tagliatelle met boschampionns en verse herfst-truffel	34,80
Hazenrugfilet met zijn garnituur en chocolade-wijnsaus	36,30
Hertenkalffilet met zijn garnituur en wildsaus	37,50
Trio van wild met zijn garnituur en wildsaus	38,80
<i>Al onze wildgerechten worden geserveerd met amandelkroketten</i>	
Asbach Uralt kaffee (= Irish coffee maar met Duitse brandy)	9,50
Appelstrudel met vanille-ijs en slagroom	10,00
Karamel-passie spong cake crumble van pistache krokant vanille-ijs	15,80
Verrassingspalet (5soorten) met koffie	16,00

Om te delen

Bruschetta's pomodori en basilica	8,50
Mini-loempia's (8 st) met sweet-chilisaus	8,50
Scampi fritti (6 st) of Calamares (8 st) met remouladesaus	8,50
Jamón Serrano	10,00
Manchego kaas (6 maanden gerijpt)	12,00
Tapas gemend met koude en warme hapjes	11,50/pp
Plankje Côté Sud (gemengde warme hapjes met 2 dipsausjes)	16,00