

Maandmenu van 19 september tot en met 15 oktober

Aperitiefhapje

Huisgemaakte wildkroketjes met appel-veenbes pannenkoekje

of

Gebakken kikkerbiljetjes in look en verse kruiden

of

Grijze garnaal cocktail

of

voorgerechtje van de chef

Gebakken zalmfilet op een bedje van groenten julienne

of

Varkenswangetjes met hutsepotgroentjes

of

Everzwijntournedos , pompoenflan en rode wijnsaus

of

Paling in't groen

Crème brûlée van geitenkaas en Italiaanse kruiden

of

roomgebakje van peer en karamel

of

Irish coffee (of variant supplement 3€)

44.50 euro pp

Menu per gezelschap te nemen

Maximum 4 verschillende gerechten per gang