SUGGESTIES

Voorgerecht

Wildpatè-brioche-vijg 19 euro

Carpaccio van hert-beukenzwam-bleu d'Ardenne-walnoot 21euro

Hoofdgerecht

Frisona entrecôte +-300gr 38 euro

Spaanse runderras **Frisona Gallega**, gekend om zijn rijke smaak en fijne vetmarmering.
Na **21 dagen rijping** ontwikkelt het vlees extra malsheid en een uitgesproken, volle vleessmaak.

Hert-witloof-pompoen-pomme dauphine-jus van oude porto 34 euro

Stoofpotje van hert-peperkoek-veenbes-wintergroentjes 31 euro

Dessert

Sorbet van bloedappelsien met aperol spritz 0,0 11 euro

In dolio 2025 --Souvignier gris (OPWIJK)

Deze 'amfora' wijn heeft een geel-groene kleur, vol en aromatisch in de aanzet met florale tinten, zachte citrus, litchi,peer, licht muskataroma,mineraal in de afdronk**Glas 8 euro/fles 39 euro**

Clos des grands moines Lalande Pommerol 2022

Donker pruimenfruit,ceder houttonen terwijl de tannine voor een stevig Bordeaux mondgevoel zorgd. **Glas 8 euro/fles 39 euro**