

Avond Menu

Limburgse forel / Ardeense ham / Appel / Dille / Komkommer

Trimbach 2019 - Elzas
100% Pinot Blanc

Zeetong / Grijsze garnalen / Champignon / Aardappel *

Azienda Agricola Tamellini 2021 - Soave
100% Garganega

Ganzenlever / Bloedworst / Rode biet / Tonka bonen **

Mestizaje Blanco 2021 Bodega - Levante
Malvasia, Merseguera, Viognier, Xarel.lo

Cordon bleu JEFF / Fazant / Truffel / Witloof / Sauce Vin Jaune

André Goichot 2017 Tastevinage - Bourgogne
100% Pinot noir

Kaasassortiment en zijn garnituren (supl. 6,5€) ***

Brachetto d'Acqui - Braida
100% Brachetto

Appelstrudel 2022

Tschida 2017 - Burgenland
Muskat-Ottonel, Neuburger, Traminer, Sämling 88 en Riesling

3 Gangen	39€	Aangepaste wijnen 20€
* 4 Gangen	49€	Aangepaste wijnen 27€
** 5 Gangen	59€	Aangepaste wijnen 34€
*** 6 Gangen	69€	Aangepaste wijnen 41€

Op Vrijdag- en Zaterdagavond serveren we enkel het Avond Menu
Maandag, Donderdag en Zondag kunnen de gerechten ook a la carte besteld worden
Allergieën gelieve deze op voorhand door te geven