

MENU VAN DE MAAND "DE SOETE'RIE"

Koud voorgerecht

Tartaar van zalm, tomaat en dilleroom

Warm voorgerecht

Op vel gebakken zeebaars met zalf van knolselder, blanke boter en citroenparel

Soep

Bouillon van boschampignons

Hoofdgerecht

Mechelse koekoek met jus van dragon, krokant van parmezaan en winterse garnituur

Bijgerecht

Selectie van Belgische kazen

Dessert

Zoete zonde van de chef

3 - gangen menu

(koud voorgerecht - hoofdgerecht - dessert) € 65

4 - gangen menu

(koud voorgerecht - warm voorgerecht - hoofdgerecht - dessert) € 75

5 - gangen menu

(koud voorgerecht - warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert) € 85

6 - gangen menu

(koud voorgerecht - warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - kaasbord - dessert) € 95

Bijpassende wijnen t.e.m. hoofdgerecht: 3g € 24 - vanaf 4g € 34 - optie kaas/dessert € 8

Bijpassende non-alcoholische drank t.e.m. hoofdgerecht: 3g € 20 en vanaf 4g: € 30

*Wijzigingen in dit menu zijn niet mogelijk, alle gerechten zijn à la carte te bestellen.
Voor allergeneninformatie kan u terecht bij ons team.*



MENU À LA CARTE

Koud voorgerecht

Tartaar van zalm, tomaat en dilleroom € 16

Warm voorgerecht

Op vel gebakken zeebaars met zalf van knolselder, blanke boter en citroenparel € 16

Soep

Bouillon van boschampignons € 10

Hoofdgerecht

Mechelse koekoek met jus van dragon, krokant van parmezaan en winterse garnituur € 40

Entrecote van Holstein / béarnaise- of pepersaus / frietjes € 40

Côte à l'os / béarnaise- of pepersaus / frietjes (2p) € 70

Zeetong meunière € 45

Kabeljauw / shiitake en zongedroogde tomaat / rucola / kalfsjus met balsamico € 36

Dessert

Selectie van Belgische kazen € 14

Zoete zonde van de chef € 16

KINDERKAART

Spaghetti € 14

Biefstuk met frietjes € 16

Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gezelschap

