

Voorgerechten

Twaalf euro vijftig

Wild terrine / Wortel / Witlof / Pompoen

Steak Tartaar / Ei / Brioche / Truffel

Aardpeer / Krokant / Eidooier crème

Coquille / Schorseneer / Sinaasappel / Paddenstoel

Warme voorgerechten

Twaalf euro vijftig

Gamba / Pasta / Truffel / Dille

Soep van de dag

Maandmenu Februari

Voorgerecht

Gamba / Kokos / Kerrie / Pinda / Bloemkool

Tussengerecht

Zeeduivel / Couscous / Raz el Hanout / Truffelaardappel / Tomaat

Hoofdgerecht

*Biologisch Kalfsribeye / Fondant van Knolselderij / Pommes Anna /
Chantenay Wortel*

Dessert

Bereiding van Honing / Gember / Citroen

3 gangen € 32.50 | 4 gangen € 37.50

Menu suggestie S.E.D.

Laat u verrassen met een menu van de chef:

3 gangen menu 34.50

4 gangen menu 39.50

5 gangen menu 44.50

8 gangen menu 65.00

Menu's gelieve per tafel te bestellen

*Bij onze menu's is het mogelijk om een
passend wijnnarrangement te laten schenken.*

Per glas 5.95

Hoofdgerecht vis

*Zeetong / Dikke friet / Salade / Remoulade saus
Zesendertig euro*

*Zeewolf / Zuurkool / Saffraan
Tweëntwintig euro vijftig*

*Vangst van de dag
Tweëntwintig euro vijftig*

Hoofdgerechten vlees

*Runderlende / Pastinaak / Zoete aardappel / Witlof
Tweëntwintig euro vijftig*

*Wildzwijnhaas / Gemarineerd in rode Port / Wild groenten
Vierentwintig euro vijftig*

*Hazenpeper / Hert medaillon / Zoethout vanille saus
Vierentwintig euro vijftig*

*Tournedos Rossini / Dikke friet / Salade / Madeira saus
Achtentwintig euro vijftig*

Dessert

Tien euro vijftig

Mandarijn / Tonkaboon / Witte chocolade / Ahorn

Hazelnoot koffie / Banaanijis / Karamel / Frangelico

Pure chocolade / Mango ijs / Kokos

Kaasplankje

Veertien euro vijftig

Port en digestieve

Kopke LBV 2013

Zeven euro vijftig

Kopke Tawny 10 year old

Acht euro vijftig

Taylor's 20 year old Tawny

Acht euro vijftig

Eau de Vie

Poire Williams

Zeven euro vijftig

Framboise Sauvage

Zeven euro vijftig

Marc d'Alsace Gewurztraminer

Zeven euro vijftig

Colheita port 1975, Kopke

Zeventien euro vijftig