



A la carte voorgerechten (cold starters)

Zeebaars – Kerrie - Sesam Seabass - Curry - Sesame Allergenen: 1,3,4,5,6,7,8,9,11,12	€17,50
Konijn – Rode kool - Speculaas Rabbit - Red cabbage - Speculoos Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€17,50
Sojaboon – Yoghurt - Kropsla Soybean - Yogurt - Lettuce Allergenen: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12	€17,50

A la carte warme voorgerechten (warm starters)

Kabeljauw – Saffraan – Raapjes Cod - Saffron - Turnips Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12	€17,50
Buikspek – Artisjok - Paddo Belly Bacon - Artichoke - Mushroom Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€17,50
Miserable – Eendelever - Appel Miserable - Duck Liver - Apple Allergenen: 1,3,7,8,10,12	€17,50

Bij de gerechten schenken wij bijpassende regionale wijnen vanaf €7,50 per glas indien u dat wenst. **With the dishes we serve regional matching wines from € 7.50 per glass if you wish.**

A la carte hoofdgerechten (maincourses)

Eend – Wortel – Polenta Duck - Carrot - Polenta Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€29,50
Zalm – Beurre Blanc – Romanesco Salmon – Beurre-Blanc - Romanesco Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12	€29,50
Kalf – Sjalotjus – Pommes Dauphine Calf – Shallot sauce - Pommes Dauphine Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€29,50

A la carte nagerechten (desserts)

Herve - Vijgen - Pecanoot Herve cheese - Figs - pecan Allergenen: 1,3,7,8,10,12	€17,50
Mandarijn – Marsepein – Witte Chocolade Mandarin - Marzipan - White Chocolate Allergenen: 1,3,7,8,12	€15,00
Dame blanche 2.0 Dame blanche 2.0 Allergenen: 1,3,7,8,12	€15,00

1= gluten 2= schaaldieren 3=ei 4=vis 5=pinda's 6=soja 7=melk 8=noten
9=selderij 10=mosterd 11=sesamzaad 12=zwaveldioxide sulfiet 13=lupine
(bonenmeel) 14=weekdieren
Onze gerechten kunnen altijd sporen van allergenen bevatten. Geef uw allergenen nogmaals duidelijk door.
Our dishes may contain traces of allergens. Please clearly inform your waiter of your allergies.