











































LES PLATS

SASHIMI VAN RUNDVLEES, ROQUETTE, PARMEZAAN	  	€ 21
CEASAR SALADE MET GEGRILDE HOEVEKIP EN ANCHOÏADE	     	€ 23
DIAMANTHAASJE, SAVOOIKOOL, THAÏSE PEPERSAUS EN SPEKCRUMBLE	 	€ 26
RAVIOLIS MET CHAMPIGNONS EN RICOTTA, KALFSWANG EN BLAUWKAAS-EMULSIE	  	€ 27
CATCH OF THE DAY, HERFSTGROENTEN-STOOPPOTJE, VERSE HERFSTTRUFFEL	 	€ 27
COQUILLES, FREGOLA, BUTTERNUT, SPRUITJES, HAZELNOOTBOTER-EMULSIE	   	€ 28
FAZANT BRABANÇONNE		€ 28

LES PLATS

SASHIMI VAN RUNDVLEES, ROQUETTE, PARMEZAAN	  	€ 21
CEASAR SALADE MET GEGRILDE HOEVEKIP EN ANCHOÏADE	     	€ 23
DIAMANTHAASJE, SAVOOIKOOL, THAÏSE PEPERSAUS EN SPEKCRUMBLE	 	€ 26
RAVIOLIS MET CHAMPIGNONS EN RICOTTA, KALFSWANG EN BLAUWKAAS-EMULSIE	  	€ 27
CATCH OF THE DAY, HERFSTGROENTEN-STOOPPOTJE, VERSE HERFSTTRUFFEL	 	€ 27
COQUILLES, FREGOLA, BUTTERNUT, SPRUITJES, HAZELNOOTBOTER-EMULSIE	   	€ 28
FAZANT BRABANÇONNE		€ 28