

SUGGESTIES

Voorgerechten

Burrata / coeur de boeuf / paprikacrème / sauce vierge / basilicum ✓	16,50
Lauwarme zalm / koriander / gemarineerde courgette	17,00
Bretoens vissoepje	12,00
Rundscarpaccio / notensla / pijnboompitten / Grana Padano	17,00

Hoofdgerechten

Penne / aubergine / kaassaus ✓	20,00
Zeebaarsfilet / peperonata / quinoa / rastoria tomaat	28,50
Lamsfilet / tomaat / mozzarella / basilicum / krieltjes	36,00
Mechelse koekoek (filet) / half maantje / oesterzwam / jong worteltje / kroket	28,00

Wijntip bij lamsfilet en Mechelse koekoek

 *Andeluna*

6,40/glas; 28,80/fles

 *Malbec*



Veel donker fruit met tinten van chocolade en koffie. Het hout zorgt voor een leuke afdronk met ronde tannines.

Wijntip bij zeebaarsfilet

 *Stift Klosterneuburg*

6,90/glas; 30,90/fles



Grüner Veltliner



Mooi fris, wit fruit, appel en rijpe peer met fijne mineraliteit en heel in de verte wat zachte peper. De afdronk is mondvullend en heeft een mooie lengte.


Desserten


Bavarois van aardbei / Pisang Ambon / carré pistache	10,00
Coupe aardbeien / vanille ijs / slagroom	12,00
Mascarpone balk / rode bessen / pâtes de fruits	11,00
Brusselse wafel / vanille ijs / slagroom / Belgische aardbeien	12,00

Wijntip bij dessert

 Charles Muller & Fils 

6,70/glas; 30,00/fles

 Gewürztraminer

 *Wijn uit de Elzas, vol en smeltend in de mond.*