

Lunch

Voorgerecht – hoofdgerecht – koffie / thee

32€

Dessert van de chef

39 €

All-in glaasje cava – glazen wijn – water – koffie /Thee

63 €

Menu Chrithie'k

Menu per tafel geserveerd

55€ (3 gangen) of 69€ (4 gangen)

Gelieve de vrijdag – en zaterdagavond zoveel mogelijk de menu te benutten

Zeebaars – bloemkool – romanesco - ras el hanout

Of

Open lasagne van kwartel – boschampignons – fijne kruiden

Tussengerecht 4 gangen

Langoustinestaartjes à la plancha – appel – spitkool - bieslook

Hoofdgerechten

Kleine tarbot – crème van andijvie - bintjes

Of

Parelhoen op de green egg – groene zomergroentjes – ganzenlever gebakken

Nagerechten

Dessert, Inspiratie van het moment of Sabayon of Kaasbordje

Kaart

Maximun 3 verschillende gerechten per tafel

Tapas

<i>Klein gebakken calamares met look - fijne kruiden</i>	<i>13</i>
<i>Artisanaal bereide garnaalbolletjes</i>	<i>13</i>
<i>Iberico cebo campo 27 m gerijpt</i>	<i>20</i>
<i>Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus</i>	<i>13</i>

Voorgerechten

<i>Kikkerbiljetjes – look – zeven kruiden saus</i>	<i>24</i>
<i>In huis bereide garnaalkroketten</i>	<i>22</i>
<i>Langoustinestaartjes – appel – spitskool – bieslook</i>	<i>26</i>
<i>Carpaccio van black Angus – op mijn manier</i>	<i>22</i>

Hoofdgerechten

<i>Paling gebakken of in de room</i>	<i>33</i>
<i>Gebakken zee tongetjes – witlofslaatje – verse frietjes</i>	<i>33</i>
<i>Black Angus rib Eye – peper of champignonsaus</i>	<i>37</i>
<i>Kalfsnieretjes – oude wijze – verse frietjes</i>	<i>31</i>

Desserts

<i>In huis gemaakt appeltaartje – vanille</i>	<i>10</i>
<i>Sabayon</i>	<i>12</i>
<i>Dame blanche</i>	<i>10</i>
<i>Creatie van het moment</i>	<i>10</i>
<i>Kaasbordje</i>	<i>12</i>

*U kunt informatie omtrent de allergenen vragen
aan ons personeel, die u met plezier de nodige informatie zullen geven.*

Opgelet de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen

