

Chef's menu

Laat u verrassen door onze chefs:
3-gangen

v.a. 45 p.p.

tevens uit te breiden naar 4- of 5-gangen

Voorgerechten

Zacht gegaarde zalm 13
remoulade, radijs, venkel

Gerookte runderlende 13
gerookte paddenstoel, roomkaas, lavas

Coppa di parma en gebakken balkenbrij 12
mosterdabrikoos, witlof

Gemarineerde gamba's 12
chorizo-yoghurtcrème, zoetzure komkommer

Gemarineerde baby biet 12
geitenkaas, hazelnoot, groene appel



Gevulde schorseneer 12
paprika, bieslook, zilverui



Proeverij van voorgerechten 15

Soep

Pastinaakcrème soep 8
bosui, crème fraîche



Pompoensoep 8
kokos, gember, kaneel



Alle voorgerechten worden geserveerd met pesto breekbrood.

OKAAL GENIETE

Hoofdgerechten

Diamanthaas en runderwang 28
rozemarijn, paprika, tomaat

Varkensprocureur en brie 24
haricot verts, ui, champignon

Stoof van kip 24
gele wortel, witte kool, Ras el hanout

Schelvisfilet 25
bloemkool, rode biet, kerrie

Pompoenrisotto 22 
tomaat, crème fraîche, gerookte amandel

Gepofte knolselderij 22 
paprika, eryngii, peterselie

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

Extra friet +4

Dessert

Walnotenmousse 10
kletskep, walnoot, vanille-ijs

Panna cotta van bitterkoekjes 10
peer, amaretto, kaneelijs

Carrotcake 10
gemarkte ananas, hazelnoot

Kaasselectie 12
mosterdabrikoos

Irish Coffee 8

Heeft u een voedselallergie of dieetwensen?
Wij houden graag rekening met uw voorkeuren.