Menu 23-11-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)
Three courses: 49€

Starters 16€

Swordfish tataki · Lime · Fresh coriander · Passion fruit
Tataki d'espadon · Citron vert · Coriandre fraîche · Fruit de la passion
Tataki van zwaardvis · Limoen · Verse koriander · Passievrucht

Spinach velouté · Feta crumble
Velouté d'épinards · Crumble de feta
Spinazievelouté · Fetacrumble

Poached egg · Mushrooms · Tête de Moine Espuma
Œuf poché · Champignons · Espuma de Tête de Moine
Gepocheerd ei · Champignons · Espuma van Tête de Moine

Mains 30€

Venison stew · Port-poached pear · Duchess potatoes · Grilled pumpkin
Ragoût de biche · Poire au porto · Pommes duchesse · Potiron grillé
Stoofpot van hinde · Peer in porto · Pommes duchesse · Gegrilde pompoen

Fennel risotto · Smoked eel
Risotto au fenouil · Anguille fumée
Risotto met venkel · Gerookte paling

Tagliolini · Vegetable spaghetti · Fresh basil sauce
Tagliolini · Spaghettis de légumes · Sauce au basilic frais
Tagliolini · Groentespaghetti · Saus van verse basilicum

Desserts 8€

Pear tart · Sorbet
Tarte aux poires · Sorbet
Perentaart · Sorbet

Selection of matured cheeses
Assiette de fromages affinés
Selectie van gerijpte kazen

Limoncello sabayon · Vanilla ice cream
Sabayon au limoncello · Glace à la vanille
Sabayon met limoncello · Vanille-ijs

"Enhance your meal with our wine selection."

White wine

Michele Chiarlo | **Palas Gavi** | floral | sage | almond — 8€/glass
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce 'La Donna Doga' | smooth | light | red berries — 8€/glass
Toscana, Italy | Sangiovese