



Menu 08-12-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

**Smoked salmon tartar with shallot, mango chutney
& avocado**

Tartare de saumon fumé, échalote, chutney de mangue et avocat
Tartaartje van gerookte zalm met sjalot, mangochutney en avocado

Sweet potato velouté

Velouté de patate douce
Zoete aardappelvelouté

Beef tartar with pickles, rocket and house fries

Tartare de bœuf, pickles, roquette et frites maison
Rundstartaar met pickles, rucola en huisfriet

Mains 30€

Sea bass fillet with spinach and pine nuts

Filet de loup de mer, épinards et pignons de pin
Zeebaarsfilet met spinazie en pijnboompitten

Ravioli with pheasant and morels

Ravioli au faisan et aux morilles
Ravioli met fazant en morieljes

**Veal fillet, cabbage with red wine reduction
& creamy parsnip**

Filet de veau, chou avec réduction de vin rouge et panais crémeux
Kalfslende, kool met rodevijnreductie en romige pastinaak

Desserts 8€

Lemon crème brûlée

Crème brûlée au citron
Citroencrème-brûlée

Fruit salad

Salade de fruits
Fruitsalade

Apple pie with vanilla ice cream

Tarte aux pommes avec glace vanille
Appeltaart met vanille-ijs

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries
Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass