



## Menu 19-10-2026

**Two courses: 44€ (excl. dessert)**

**Three courses: 49€**

### Starters 16€

**Chicken Mulligatawny soup · coconut milk · kaffir lime leaves**

Soupe mulligatawny au poulet · lait de coco · feuilles de combava

Mulligatawnysoep met kip · kokosmelk · kaffirlimoenblaadjes

**Salmon gravlax · horseradish cream · toasted bread · pickled red onions**

Saumon gravlax · crème de raifort · pain grillé · pickles d'oignons rouges

Gravlax van zalm · mierikswortelcrème · geroosterd brood · ingelegde rode ui

**Perfect egg · sautéed mushrooms · truffle espuma**

Œuf parfait · poêlée de champignons · espuma à la truffe

Perfect gegaard ei · gebakken champignons · truffelschuim

### Mains 30€

**Pumpkin gnocchi · Gorgonzola · toasted walnuts**

Gnocchi au potiron · gorgonzola · noix torréfiées

Pompoengnocchi · gorgonzola · geroosterde walnoten

**Mechelen cuckoo chicken vol-au-vent · morel mushrooms**

Vol-au-vent de coucou de Malines · morilles

Vol-au-vent van Mechelse koekoek · morieljes

**Red mullet fillet · vegetable caponata · mashed potatoes**

Filet de rouget · caponata de légumes · purée de pommes de terre

Filet van rode mul · groentecaponata · aardappelpuree

### Desserts 8€

**Apple and açai berry strudel · vanilla sauce**

Strudel aux pommes et aux baies d'açaï · sauce vanille

Strudel met appel en acaibessen · vanillesaus

**Selection of aged cheeses · homemade fig chutney · crispy artisan bread**

Sélection de fromages affinés · chutney de figues maison · pain artisanal croustillant

Selectie van gerijpte kazen · huisgemaakte vijgenchutney · krokant ambachtelijk brood

**Trilogy of sorbets and ice creams**

Trilogie de sorbets et de glaces

Trilogie van sorbets en 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