

# Gerechten van de kaart

Creaties van het moment ... Absolute aanraders ...

## Voorgerechten

<b>Favoriet 2010 Korean inspired dish : Bo Ssam</b> Oester / Kimchi / Pluma de cerdo bellota / Gochujang	38
<b>2012 : Nordzee</b> Tong / Garnalen / Aardappel met citroen	45
<b>2011 : Wit</b> Sint-jakobsvrucht / Rinse daikon / Aardpeer / Citroen	35
<b>Favoriet 2009 : Uit het water</b> Zacht gegaarde baars met sluier van citronella / Muntbroccoli / Passievrucht	45

## Hoofdgerechten

<b>2011 : Gerijpt</b> Tussenribstuk Simmental gerijpt door Hendrik Dierendonck / Artisjok / Tuber Melanosporum	60 p/pers
<b>Tijdloze favoriet 2005 : Local food</b> Borstvlees van Waretduifje / Appelpannenkoek uit de Morvan / Tonkabonen	38
<b>Favoriet 2009 : Winterklassieker</b> Gelakte kalfszwezerik / Wortel / Gekonfijte sjalotten / Bellota	45
<b>Favoriet 2011 : Steenkool</b> Rubbia Gallega / Steenkool van aubergine / Zoethout / Furikake / Sansho	40

## "Scheppingsverhalen" 90

Onze verleidelijke wijnen 38

### Snacking :

#### Mossel / Friet

Cannelloni : Gambas, met kokos en citronella

Foodpairing : Kiwioester

Yukhoe : Tartaar van Koreaans rundvlees

### Hapjes :

Seapuccino : Jus van zwemkrabben / Chorizo / Anijscrème

Zachtgekookt : Ei / Truffel

### Degustatie :

#### 2011 : Wit

Sint-jakobsvrucht / Rinse daikon / Aardpeer / Citroen

### 2009 : Uit het water

Baars / Sluier van citronella / Muntbroccoli / Passievrucht

### Favoriet 2009 : Winterklassieker

Gelakte kalfszwezerik / Wortel / Gekonfijte sjalotten / Bellota

### 2011 : Oranje

Pompoen / Wortel / Mandarijn / Sinaasappel / Kastanje

## "Smaken en moderniteit"

Onze verleidelijke wijnen 48

### Snacking :

#### Mossel / Friet

Canelloni : Gambas met kokos en citronella

Foodpairing : Kiwioester

Yukhoe : Tartaar van Koreaans rundvlees

### Hapjes :

Seapuccino : Jus van zwemkrabben / Chorizo / Anijscrème

Zachtgekookt : Ei / Truffel

### Degustatie :

#### 2011 : Wit

Sint-jakobsvrucht / Rinse daikon / Aardpeer / Citroen

### 2009 : Uit het water

Baars / Sluier van citronella / Muntbroccoli / Passievrucht

### 2012 : Noordzee

Tong / Garnalen / aardappel met citroen

### Favoriet 2009 : Winterklassieker

Gelakte kalfszwezerik / Wortel / Gekonfijte sjalotten / Bellota

### Favoriet 2010 : Steenkool

Rubbia Gallega / Steenkool van aubergine / Zoethout / Furikake / Sansho

### 2011 : Contrast

Melkchocolade / Variëteiten en texturen van citroen

### 2011 : Oranje

Pompoen / Wortel / Mandarijn / Sinaasappel / Kastanje

## "Kommen" 45, 55, 65

Lunch van 3 tot 7 kommen  
afhankelijk van de markt

van 40 tot 90 minuten  
afhankelijk van uw tijd  
's middags in de week