

VEGAN MENU

Watermeloen

tartaar – sashimi – pickles – dashi vinaigrette

Wortel

dadel – graan - kerrie

Ravioli

tomaat – spinazie – amandel – ijzerkruid - citroen

Witlof (*)

Anjou peer – truffel – saus van witte wijn en paddenstoel

Pastinaak

terrine – eekhoortjesbrood – spruitjes – Cognac

Avocado (**)

komkommer – mango – rode peper

Passievrucht

grapefruit – witte chocolade – Kriekenbier

LUNCH

3 gangen (Watermeloen – Pastinaak - Passievrucht)	€ 67,00
4 gangen (Watermeloen – Ravioli – Pastinaak - Passievrucht)	€ 90,00

LUNCH | DINER

5 gangen (zonder */**)	€ 110,00
6 gangen (zonder **)	€ 125,00
7 gangen	€ 135,00
Kaas-assortiment i.p.v. zoet, supplement	€ 17,50

BEGELEIDENDE DRANKEN

Begeleidende wijnen	€ 11,00 per glas
Begeleiding halve glazen	€ 6,00 per glas
Alcoholvrije begeleiding	€ 7,00 per glas

Wijzigen in het menu kunnen resulteren in een meerprijs
Indien u dieet of allergie wensen heeft, vernemen wij deze
graag van u.