

EINDEJAARSMENU

31 december 2025 & 1 januari 2026

Het degustatiemenu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap aan tafel.
Vanaf 4 personen vragen wij te kiezen voor het menu.
Wijzigingen binnen het menu zijn niet mogelijk.

À la carte gerechten kunnen worden afgehaald na bestelling t.e.m. 26 december,
afhalen vóór 17u. Bestellen via WhatsApp: 0475/345 081

EINDEJAARSMENU 86EURO

Aperitief van het huis

VG Reuze gamba a la plancha a olio aioli **OF** Vers gemalen steak tartaar 80gr

HG Sharing Surf & turf met kreeft en diamanthaas **OF** Sharing diamanthaas

DS Dame blanche **OF** Kaasjes van de Kaastafel

Bijgerechten en saus inbegrepen

A LA CARTE

VOORGERECHT

Huisbereide garnaalkroket	1 st 13,00 • 2 st 19,00
Huisbereide kaaskroket	1 st 13,00 • 2 st 19,00
Carpaccio parmigiano	28,00
Reuze gamba van de grill aioli	18,00
Vers gemalen steak tartaar 80gr	14,50
Kleine kreeft	36,50

HOOFDGERECHT

Filet pur Belgisch Witblauw	48,00
Reuze gamba's (3st) van de grill aioli	43,00
Verse tonijn van de grill tataki-stijl	44,00
Kreeft 750gr	68,50

SHARING vanaf 2 p

Chef Choice Rib Eye	52,50 pp
Diamanthaas zeer zacht vlees van Australische Wagyu	58,50 pp
Surf & turf met kreeft en diamanthaas	58,50 pp

DESSERT

Tiramisu	13,00
Dame blanche	13,00
Kaasjes van de Kaastafel	15,00

Alle gerechten worden vergezeld
van warme seizoensgroenten.

Supplement bijgerechten en sauzen

