



SUGGESTIEMENU

Gerookte forel – avocado – tomaat
Truite fumée – avocado – tomate

-

King crab – fregola – basilicum
King crab – fregola – basilic

-

Ibérico – asperges – morieljes – daslook
Ibérico – asperges – morilles – ail des ours

-

Aardbei – rijstpap – rabarber – zuring
Fraise – bouillie de riz – rhubarbe – oseille

*Prijs per persoon: 85,00 euro
Passende wijnen: 32,00 euro*

“Dine with wine, not without time”

LUNCH

woensdag-, donderdag-, vrijdagmiddag

VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT OF KOFFIE

47,00 euro

‘KLEINE VINK’

woensdag-, donderdag-, vrijdagavond

VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT OF KOFFIE

57,00 euro

Menu's worden per tafel geserveerd.
Voor alle aanpassingen en/of extra's kan er een supplement worden aangerekend.