

# Exclusieve & unieke lente menu met kreeft, schaal & schelpdieren in de hoofdrol

Menu start op zaterdag 11 mei tot en met zondag 2 juni  
we serveren deze menu enkel na reservatie en met vermelding kreeftenmenu.

## Ons dagelijks brood

Op steen gebakken zuurdesembrood "spelt – zaden & tarwe – rogge" Beurre Bordier

## Welcome 3 x exquisite hapjes

- Zeevruchten – zeekraal – tijgermelk
- Pulpo – paprika – zuiders – spicy
- Cappucino – schaaldieren

## Kreeft

Surf & Turf – staart kreeft – tartaar rund – gerookte Oosterschelde paling

## Kreeft

Lamsoor – gnocchi – Parmezaan

## Chef's signatuur gerecht (extra gerecht) Primeur asperges

Langoustine – Asperges AAA volle grond "Els Vercauteren"

## ½ Kreeft

Mozzarella – tomaat – venkel -basilicum

## Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

## Sweet sensation

Rabarber – pistache – amandel biscuit

Menu	€ 95,00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 40,00
Signatuurgerecht	€ 25,00	wijn bij dit gerecht	€ 14,50
<b>Op zaterdagavond serveren we het menu steeds met het signatuur gerecht</b>			
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9,50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 17,50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 10,00

\* graag serveren we dit menu voor de volledige tafel.

\* we serveren dit menu enkel na reservatie met vermelding "menu met kreeft."

\* dit menu is niet verkrijgbaar op zaterdagavond.