

Entrees – Voorgerechten – Starters

Boulghour, sauce yaourt, tuile aux pois chiches et sésame comme au Liban, jus de coriandre
Bulgur, yoghurtsaus, kikkererwten en sesamtegel zoals in Libanon, koriandersap
Bulgur, yogurt sauce, chickpea and sesame tile as in Lebanon, coriander juice
Wine pairing: Loire, Touraine « Alchimie » 2017, Domaine des Terres Blanches 6 €/ 12cl

Artichauts aux scampis et à l'ail, salsa romesco
Artisjokken met scampi en knoflook, salsa romesco
Artichokes with scampi and garlic, salsa romesco
Wine pairing: Armenia, « Voski » 2015, Zorah Wines 10 €/ 12cl

Tomates et mozzarella di bufala sur crumble de parmesan, servi juste chaud
Tomaten en mozzarella di bufala op parmezaanse crumble, alleen warm geserveerd
Tomatoes and mozzarella di bufala on parmesan crumble, served warm
Wine pairing: Baden, Pinot Noir 2016, Martin Waßmer 7 €/ 12cl

Velouté de potiron, espuma d'huître végétale
Room van pompoensoep, plantaardige oesterspuma
Cream of pumpkin soup, vegetable oyster espuma
Wine pairing: Wachau, Grüner Veltliner « Terrassen » Smaragd 2013, Rudi Pichler 9 €/ 12cl

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Ravioles de céleri rave farcies à la volaille et à l'estragon, champignons persillés et jus de volaille
Knolselderij ravioli gevuld met gevogelte en dragon, gemarmerde champignons en gevogelte jus
Celeriac ravioli stuffed with poultry and tarragon, marbled mushrooms and poultry saus
Wine pairing: Bourgogne, Côtes d'Auxerre "La Ronce" 2015, Domaine Goisot 9 €/ 12cl

Risotto de fregola sarda à l'encre de seiche, baby poulpe ajillo, poivrons confits
Fregola sarda risotto met inktvisinkt, baby octopus ajillo, gekonfijte paprika
Fregola sarda risotto with cuttlefish ink, baby octopus ajillo, candied peppers
Wine pairing: Piemonte, Langhe Nebbiolo 2018, Azienda Agricola Brezza 8 €/ 12cl

Filet de dorade et tronc de poireau braisé, chutney d'oignons rouges, beurre blanc au combawa
Filet van zeebrasem en gestoofde preiboomstam, rode ui chutney, witte boter met combawa
Fillet of seabream and braised leek trunk, red onion chutney, white butter with kaffir lime
Wine pairing: Côte de Beaune, Saint-Romain 2016, Hubert Lignier 12 €/ 12cl

Entrecôte tranchée, mousseline de panais, jus corsé à la cardamome
Gesneden entrecote, pastinaak mousseline, sterke kardemom jus
Sliced entrecote, parsnip mousseline, strong cardamom jus
Wine pairing: Rioja, "Viña Arana Reserva" 2009, La Rioja Alta 12 €/ 12cl

Cannelloni ricotta et blettes, cèpes à la bordelaise
Cannelloni ricotta en snijbiet, boletus-paddenstoelen
Cannelloni ricotta and chard, boletus mushrooms
Wine pairing: Daõ, Afrocheiro 2014, M.O.B. 8 €/ 12cl

Fromages – Kaazen – Cheeses

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 14 €)

Desserts

Dessert pairing : Ratafia de Champagne « Solera », Henri Giraud 12€ / 6cl

Panna cotta au litchi, crumble de coco
Panna cotta met lychee, crumble van kokosnoot
Panna cotta with lychee, coconut crumble

Moelleux au chocolat

Poire caramélisée au Grand Marnier, glace aux amandes
Gekarameliseerde peer met Grand Marnier, amandelijs
Caramelized pear with Grand Marnier, almond ice cream

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 7 €)

Entrée, plat, dessert
Voor, Hoofd en Dessert
Starter, Main and Dessert 42 €

Entrée et plat ou plat et dessert
Voor en Hoofd of Hoofd en Dessert
Starter and Main or Main and Dessert 36 €

Plat unique
Hoofdgerecht
Main dish 26 €
