



FRIDAY

PRESTIGE MENU



Seabass

Handgesneden tartaar, zoet-zure radijs en chia-biet,
gel van frisse groene appel en ponzu van kreeft



Brill*

Gebakken grietfilets in hoeveboter, met Lardo di Colonnata,
vin jaune, jonge bladspinazie en bimi



Sweetbreads

Krokant gebakken kalfszwezerik, gepofte zilverui & bieslook



Beef Tenderloin

Black Angus, rozemarijn-jus, pommes Pont Neuf
beukenzwam, artisjok



Cheese**

Altenbroek walnoten en appelsiroop, blauwe druiven,
huisgemaakt notenbrood



Blue Velvet

Blaauwe bes, Bourbon vanillegel,
fris yoghurtijs



Courses

4 courses – 87,5

5 courses – 95*

6 courses – 110**

Wine pairing

4 courses – 44

5 courses – 55

6 courses – 66

Alle prijzen zijn in EUR en inclusief BTW.
Als u allergieën of dieetwensen heeft, laat het ons dan alstublieft weten.



SATURDAY

PRESTIGE MENU



Wild Cod

Handgesneden kabeljauw ceviche , yuzu en limoenblad,
gemarkineerde koolrabi en frisse citrusgel



Halibut*

Gebakken heilbot in hoeveboter, fregola, rode biet,
gekonfijte trostomaat en kruidenolie



Heritage Duck Liver

Gebakken foie gras met knolselder, portobello,
krokant van rode ui, verfijnd met rijke madeira



Belgian Veal

Kalfshaas en zacht gegaarde -wang, pommes Anna,
geroosterde pompoen & gebrande prei



Cheese**

Altenbroek walnoten en appelsiroop, blauwe druiven,
huisgemaakt notenbrood



Pear

Geïnfuseerde conference, gezouten karamel, passievrucht,
brownie van donkere Callebaut chocolade



Courses

4 courses – 87,5
5 courses – 95*
6 courses – 110**

Wine pairing

4 courses – 44
5 courses – 55
6 courses – 66

Alle prijzen zijn in EUR en inclusief BTW.
Als u allergieën of dieetwensen heeft, laat het ons dan alstublieft weten.



VEGETARIAN

PRESTIGE MENU



Fregola

Plateau de Meuse kaas, basilicum
& olijfkrokant



Autumn Fields*

Geglaceerde herftsgroenten, geroosterde pompoen,
artisjok, rode biet & kruidenolie



Gnocchi

Rucola, gekonfijte tomaat,
Oude Mergelland Boerenkaas



Forest Mushrooms

Risotto, krokante pastinaak,
gemarineerde koolrabi



Cheese**

Altenbroek walnoten en appelsiroop, blauwe druiven,
huisgemaakt notenbrood



Pear

Geïnfuseerde conference, gezouten karamel, passievrucht,
brownie van donkere Callebaut chocolade



Courses

4 courses – 87,5
5 courses – 95*
6 courses – 110**

Wine pairing

4 courses – 44
5 courses – 55
6 courses – 66

Alle prijzen zijn in EUR en inclusief BTW.
Als u allergieën of dieetwensen heeft, laat het ons dan alstublieft weten.