

SCHNITZEL



Alle gerechten zijn kleine gerechtjes die op het midden van de tafel komen om te delen, zoals tapas. Ze worden geserveerd volgens het ritme van de keuken. Ze kunnen ook steeds bijbesteld worden.

Hapjes

- Aufschnitzel **10**
(zelfgemaakte charcuterie)
- Broodchips met 3 dips **8**
- Maatjes, aardappel, avruga **8**
- Padron pepers **6**
- Sardien millesimé (blik) **12**
- Oester, bloody mary (per st.) **4**

Vis

- Kokkels, cassoulet, nduja **14**
- Verse sardientjes, doperwt, broccio **15**
- Oosterscheldekreeft, watermeloen, pecorino **18**

Groenten

- Gnocchi, akkerzwam, citroentijm **11**
- Biet beignets, kers, karnemelk **12**
- Artisjok barigoule, arganolie **12**
- Venkel, saffraan, basmati **12**
- Bloemkool, tuinbonen, za'atar **12**

Vlees

- Beuling, radijs, gerookte puree **13**
- Pâté en croûte, hoevekip, asperge **15**
- Kefta, spitskool, m'hamsa **14**
- Pastrami, mierikswortel, raapjes **15**

Carte Blanche menu

3 verschillende hapjes
4, 5 of 6 verschillende gerechtjes om te delen
(supplement kaas +5)
dessert

35, 40 of 45

Dessert

Citroentaart met Kalamansi **8**
lekker met Zubrowka

Chocolade moelleux **8**
lekker met Madeira

Pompelmoessorbet/Negroni **8**

Belgische kazen **11**
lekker met Macvin

Koffie/Thee

Doppio, Latte, Cappuccino **3**

Samba, Verveine, Darjeeling, Earl Grey,
Thé des Sages (jasmijn en bergamot),
Groene Thee Moon Palace, Kamille **3**

Verse munt, Citroengras/Gember **4**