



SUGGESTIEMENU

Gerookte Oosterschelde paling in 't groen – karnemelk – lavas
Anguille fumée au vert – lait battu – livèche

-

Kabeljauw – zuiderse aromaten – risotto tarwe
Cabillaud – aromatiques de sud – risotto de blé

-

Hertenkalf – wortel – schorseeneer – kroket
Filet de chevreuil – carotte – scorseonères – croquette

-

Mango – yoghurt – kefir
Mangue – yaourt – kéfir

*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

45,00 euro

‘KLEINE VINK’

woensdag-, donderdag-, vrijdagavond

VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT OF KOFFIE

55,00 euro