



## SUGGESTIEMENU

Makreel – cumbava – verse kaars - olijf  
*Maquereau – cumbava – fromage frais – olive*

-

Schelvis – jus kappers – bloemkool – garnaal  
*Eglefin – jus de câpres – chou-fleur – crevette*

-

Kalfslende – witte pens - ‘hutsepot’ - kruidenrisotto  
*Longe de veau – boudin blanc – ‘légumes sauce bouillon’ – risotto aux fines herbes*

-

Lychee – framboos – rozenwater  
*Lychee – framboise – eau de rose*

*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

Menu's worden per tafel geserveerd.  
Voor alle aanpassingen en/ of extra's kan er een supplement worden aangerekend.