

# 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
Gepekelde groentjes	6
Oester, boekweit, hazelnoot	4
Sardien millesimé (blik)	10

## Vis

Zee-egel, papardelle, spruitjes, suikersla	13
Regenboogforel, pompelmoes, rammenas	15
Bouchot mosselen, den, radijs	12

## Vlees

Beuling, knolselder, speculoos	12
Pastrami, witloof, algenmousseline	13
Gebakken eendenterrine, wortels, hoisin	14
Lamsschouder (pulled), cassoulet, chili	15

## Groenten

Gnocchi, akkerzwam, citroentijm	11
Biet in brooddeeg, pastinaak	11
Risotto, aardpeer, olijf	12
Pompoen, saffraan, bloedappelsien	11
Cevenne ui, kruidenkorst, zuurkool	11

## Dessert

Citroentaart met Kalamansi lekker met Zubrowka	8
Chocolade moelleux lekker met Oerbier of Madeira	8
Pompelmoessorbet/Negroni	8
Belgische kazen lekker met Ratafia of Goudenband	11

## Koffie/Thee

Doppio, Latte, Cappuccino	3
Irish Coffee	10
Verse munt	4
Citroengras/Gember	4
Samba, Verveine, Darjeeling, Earl Grey, Thé des Sages (jasmijn en bergamot), Groene Thee Moon Palace	3

## Digestief

Ratafia	7
Madeira 3y	6
Limoncello	6
Grappa Invecchiata	6
Amaro	6
Amaretto	6
Sambuca	6
Zubrowka	6
Plantation Rum	6
Calvados VSOP	7
Cognac Grande Champagne	7
Vieux Marc de Jura	9
Auchentoshan 12y	9
Connemara	8
Clontarf	7