

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

Vis

Kokkels, bloemkool, mosterdbladd	12
Rode poon (sashimi), yuzu, wortel	15
Inktvis, krieltjes, molsla	12

Vlees

Beuling, asperges, algenboter	12
Rundswang, oosterse vinaigrette	14
Hoevekip, waterzooi	15
Lamsschouder (pulled), cassoulet, chili	15

Groenten

Gnocchi, akkerzwam, citroentijm	11
Bietcarpaccio, pijnboompit	11
Risotto, aardpeer, olijf	12
Knolselder, beurre noisette	11
Artisjok, pasta, saffraan	12

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	11
Verse munt	4
Citroengras/Gember	4
Samba, Verveine, Darjeeling, Earl Grey,	
Thé des Sages (jasmijn en bergamot),	
Groene Thee Moon Palace, Kamille	3

Digestief

Ratafia	7
Madeira 3y	6,5
Limoncello	6,5
Grappa Invecchiata	7
Amaro	6,5
Amaretto	6,5
Sambuca	6,5
Zubrowka	6,5
Plantation Rum	7
Calvados VSOP	8
Cognac Grande Champagne	9
Vieux Marc de Jura	10
Auchentoshan 12y	10
Connemara	9
Clontarf	8
Glenroth Reserve	11
Michter's Bourbon/Rye	12