



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, yuzu	4
Sardien millesimé (blik)	10

Vis

Bouchot mosselen, asperge, hooi	12
Pladijs, erwtjes, clam chowder	15
Inktvis, coeur de boeuf, ricotta	12

Vlees

Beuling, tuinbonen, houmous	12
Pastrami, mierikswortel, lamsoor	14
Kalfstartaar, zee-egelmayo, venkel	15
Konijnporchetta, lentegroentjes	15

Groenten

Gnocchi, akkerzwam, Citroentijm	11
Groene asperges, ajoblanco	12
Risotto, tuinkruiden, citroen	12
Waterkers, ei, polenta	11
Artisjok, appelazijn	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

Macvin du Jura	8
Ratafia	7
Madeira 3y	6,5
Madeira Rainwater	7,5
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