

TAKE AWAY MENU

2 gangen voor-en hoofdgerecht €36pp
3 gangen voor-, hoofd-, nagerecht €45pp
4 gangen 2 voor-, hoofd-, nagerecht €56pp

Voorgerechten

ceviche kingfish – mango – passievrucht – wasabi mayo
carpaccio hert – knolselder – compté kaas
velouté eekhoortjesbrood - coquillee

Hoofdgerechten

Rogvleugel – brokkelkaas – geconfijte prei - puree
hertenfilet – knolselder – veenbes – wildjus – pomme fondant (+€3)
stoverij van everzwijn – seizoensgroenten – zoet gemarineerde rode kool – amandelkroket
ravioli funghi – pecorino - roomsaus

Nagerechten

Panna cotta – peperkoek - peer
belgische kazen (3st) + rozijnenbroodje

*voorgerecht gamba en carpaccio en dessert bosbessen/bramenmousse worden rechtstreeks op porselein bord geserveerd.

*velouté dient nog opgewarmd te worden, alsook de coquille

*hoofdgerechten zijn gegaard en dienen enkel nog opgewarmd te worden

*bestelling ten laaste 24 uur op voorhand via mail en pas geldig na schriftelijke bevestiging

*afhalen niet op zondag en maandag

*gaartijden worden meegegeven

*graag plastic plooibox meebrengen bij afhaal