

# Menu

---

## September

Pladijs – bouchotmossel – beurre blanc van tomaat

*Plie - moules de bouchot - beurre blanc à la tomate*

*Plaice - bouchot mussel - tomato butter sauce*

Beignets van zwezerik – pickles

*Beignets aux ris de veau - piccalilli*

*Beignet of veal sweetbreads - piccalilli*

Kwartel BBQ – hooiboter – cantharellen

*Caille BBQ - beurre de foin - girolles*

*Quail BBQ - hay butter - chanterelles*

OF/ OU / OR

Noordzeevis volgens aanbod

*Poissons de la mer au nord selon l'offre*

*North sea fish according to offer*

Assortiment kazen(\*)

*Assortiment fromages(\*)*

*Cheese assortment(\*)*

Bessen – sorbet van cassis – chocolade

*Baies - sorbet au cassis - chocolat*

*Berries - blackcurrant sorbet - chocolate*

## Prijzen

4 gerechten & koffie/thee

60 € - wijn suppl. 18 €

Kaas i.p.v. dessert(\*)

suppl. 5 €

## Info

Ons menu start telkens de eerste vrijdag van de nieuwe maand.  
Met uitzondering zomermenu op 1 juli.

# Menu

---

## Oktober

St-jakobsnoot – schorseneer – oud Kortrijk

*Noix de St.-Jacques - salsifis - fromage 'Oud Kortrijk'*

*Scallops - black salsify - 'Oud Kortrijk' cheese*

Toast – bospaddenstoel – ganzenlever

*Toast-champignons des bois - foie gras d'oie*

*Toast - forest mushrooms - Gooseliver*

Wilde eend - vlierbes – pompoen

*Canard sauvage - sureau - potiron*

*Wild duck - elderberry - pumpkin*

OF/ OU / OR

Noordzeevis volgens aanbod

*Poissons de la mer au nord selon l'offre*

*North sea fish according to offer*

Assortiment kazen(\*)

*Assortiment fromages(\*)*

*Cheese assortment(\*)*

Appel – krokant – sorbet van appel

*Pomme - croustillant - sorbet aux pommes*

*Apple - crisp - apple sorbet*

## Prijzen

4 gerechten & koffie/thee

60 € - wijn suppl. 18 €

Kaas i.p.v. dessert(\*)

suppl. 5 €

## Info

Ons menu start telkens de eerste vrijdag van de nieuwe maand.  
Met uitzondering zomermenu op 1 juli.