

DEGUSTATIEMENU “Luce d’Inverno”

AMUSES

TRIO ‘TERRA & MARE’

Rundstartaar – parmezaanschuim | Kingkrab – aioli | Risotto – Funghi

Wijn Pairing: La Tunella – Ribolla Gialla Riggialla 2024 (Friuli Colli Orientali, Italië)

TAGLIERINI*

Pecorino – truffel

Wijn Pairing: Den Nachtegael – Gerardus Gamay 2024 (Heuvelland, België)

ZEETONG

Aardpeer – cavolo nero – salie

Wijn Pairing: Marof - Goričko Blanc ‘Breg Cuvée White’ 2021 (Prekmurje – Slovenië)

PASTINAAK

Peer – saffraan

AMARENA

Amandel – meringue

Wijn Pairing: Domaine Champagne Henri Giraud - Ratafia Champenois 'Solera 1990-2019'
(Champagne, Frankrijk)

4-gangen: € 72

Aangepaste wijnen: € 36

Alcoholvrije pairing: € 21

5-gangen (*): € 79,90

Aangepaste wijnen: € 46

Alcoholvrije pairing: € 29

À LA CARTE

PRIMI

Foie Gras € 29,50

Amandel – hazelnoot

Vitello Tonato € 22

Parmezaankroketjes Vin'Osteria 55 € 18

Pasta Carbonara € 23

Rundstartaar € 24

Basilicum – 'nduja

SECONDI

Filetto 'Filet Pure' € 42,50

Van de Chef OF All'Americano

Ossobuco € 39

Zeetong Meunière € 49

Pasta Carbonara € 28

DOLCI

Amarena € 14

Amandel – meringue

Café Glacé € 14

Koffie – vanille

Onze Dame Blanche € 14

Zoals het hoort, met zelf gedraaid vanille ijs

Sabayon € 14

Moscato

Voor het diner op vrijdag, zaterdag en zondag vragen wij u vriendelijk om **minstens 2 gangen** te bestellen vermits de tafel voor u de hele avond ter beschikking gesteld wordt.

Maximum 1 cadeaubon per tafel

Vanaf 5 personen graag de keuze van gerechten zoveel mogelijk beperken of kiezen voor het 4- of 5-gangen degustatiemenu

Inschrijven voor onze maandelijkse nieuwsbrief?

Scan de code hieronder en blijf op de hoogte van events, nieuwe menu's...

