

DEGUSTATIEMENU “Ombre d’Autunno”

Een reis naar het herfstlicht

AMUSES

KREEFT

Butternut – appel – polenta – tijm

Wijn Pairing: Zsirai – Nagy Somlói Furmint 2019 (Nagy-Somló, Hongarije)

RAVIOLI*

Salie – walnoot – optioneel: witte truffel Alba

Wijn Pairing: Cesare Bussolo – Dolcetto d'Alba San Bartolomeo 2023 (Piëmonte, Italië)

ZEEDUIVEL

Vis van het jaar – raapjes – prei

Wijn Pairing: Folie à Deux – ‘Russian River Valley’ 2023 (Sonoma County, USA)

PRÉ-DESSERT

Mostarda peer – mandarijn – ricotta

VIJG

Chocolade – chinato

Wijn Pairing: inspiratie van het moment van onze sommelier

3-gangen: € 69

Aangepaste wijnen: € 36

Alcoholvrije pairing: € 21

4-gangen (*): € 79

Aangepaste wijnen: € 46

Alcoholvrije pairing: € 29

Supplement witte truffel: € XX

À LA CARTE

PRIMI

Kreeft € 35,90

Butternut – appel – polenta – tijm

Vitello Tonato € 22

Parmezaankroketjes Vin'Osteria 55 € 18

Pasta Carbonara € 23

Rundstartaar € 24

Basilicum – 'nduja

SECONDI

Filetto 'Filet Pure' € 42,50

Sjalot/rode wijn OF All'Americano

Zeeduivel € 37,50

'Vis van het jaar' – raapjes – prei

Ossobuco € 39

Zeetong € 49

Pasta Carbonara € 28

DOLCI

Vijg € 14

Amandel – perzik – popcorn

Café Glacé € 13

Koffie – vanille

Onze Dame Blanche € 13

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.

Inschrijven voor onze maandelijkse nieuwsbrief?

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

