



Paasmenu

(verkrijgbaar 5 en 6 april 2026)

Exquise aperitiefhapjes

Canadese kreeft

garnaal | groene kruiden

Thaise Tom kha kai

romige soep | shii takes

XXXXX

Voorgerechten

Huisgerookte zalm

asperges | waterkers

Of

Asperges (warm)

Vlaamse wijze

XXXXX

Hoofdgerechten

Parelhoenfilet

dragonroomsaus | lentegroenten | krielaardappelen

Of

Kabeljauwhaasje (supplement € 5.00)
tomasu | lentegroenten | krielaardappelen

Of

Lam (supplement € 5.00)
lamsjus | lentegroenten | krielaardappelen

XXXXX

Nagerecht

Mascarpone

rabarber | aardbei

Prijs per persoon: € 58.00 (inclusief BTW 6 %, brood en boter)



Gerechten apart verkrijgbaar:

VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm

asperges | waterkers

€ 24.00 p.p.

Asperges (warm)

op zijn Vlaams

€ 24.00 p.p.

SOEP

Thaise Tom kha kai

€ 9.50/ liter

HOOFDGERECHTEN

Parelhoenfilet

dragonsaus | lentegroenten | krielaardappelen

€ 25.00 p.p.

Lam

lamsjus | lentegroenten | krielaardappelen

€ 30.00 p.p.

Kabeljauwhaas

tomasu | lentegroenten | krielaardappelen

€ 30.00 p.p.

NAGERECHT

Mascarpone

rabarber | aardbei

€ 7.50 p.p.

Gerechten kunnen afgehaald worden:

Paaszondag 5 en paasmaandag 6 april vanaf 10.30 uur tot 11.30 uur

Bestellen kan tot en met woensdag 1 april 2025

Betaling bij afhaling cash of via bancontact