

Menuelf

Kalf

Zacht gegaarde kalfsfilet, truffelpizza, gemarineerde courgette en salsa van groene selder met truffel

Kabeljauw

Kabeljauw met witloof en hoorn des doods, gnocchi met bieslook en champignonbouillon met zure room

Sint Jakobsvrucht *

Gebakken Sint Jakobsvrucht met cannelloni van spitskool en rookworst, soepje van gedroogde erwten en crouton met truffel

Hert

Tagliata van hertenkalf met stoofpotje van knolselder en bosuitjes, rode biet zoet zuur, crème van kweeper en kroketjes van hertenbout

Dessert

Kaas of dessert

Cabane tradition

Eerste bord

Kalf

Zacht gegaarde kalfsfilet, truffelpizza, gemarineerde courgette en salsa van groene selder met truffel

Sint Jakobsvrucht

Gebakken Sint Jakobsvrucht met cannelloni van spitskool en rookworst, soepje van gedroogde erwten en crouton met truffel

Krab

Poot van Kingkrab met prei en gepocheerd eitje, mousselinesaus met peterselie

Pastrami

Parmesantortellini carbonara met boerenkool, pastrami en herfsttruffel

Tweede bord

Kabeljauw

Kabeljauw met witloof en hoorn des doods, gnocchi met bieslook en champignonbouillon met zure room

Hert

Tagliata van hertenkalf met stoofpotje van knolselder en bosuitjes, rode biet zoet zuur, crème van kweeper en kroketjes van hertenbout

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met gekaramelliseerde schorseneer, smeugige aardappelpuree en crunch van gerookt spek

Rund

Entrecôte van Iers Galloway dry aged rund gebakken met zwarte peper, kort aangebakken witloof, piquillos de Padron, gerookte pommes fondant en jus nature

Haas voor 2 personen + 10 € pp

Polderhazenrug op het karkas gebakken, pastinaak in de oven gegaard met oosterse kruiden, hazenjus met dijonmosterd en rode kool samosas

Desserten

Kaas

Assortiment kaas met vijgenbrood

Rijstpapijs 2017

Roomijs van basmatierijst, gestoofde reinettesappel en saffraanmeringue

Mandarijn

Sorbet van mandarijn, sinaasappel en gelei van muntthee, speculaasgalet

Choctherapie

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

Op voorafgaandelijk verzoek maken wij vegetarische of veganistische gerechten

Cabane tradition : 66 €

Keuze uit eerste en tweede bord met kaas of dessert à la carte

Menuelf : 68 € voor het gehele menu of 57 € zonder *
(het menu dient per tafel te worden besteld)

Lunchmenu (12.00-14.00) : 35 €

2 gangen voorgesteld door de chef met kaas of dessert (per tafel)