

Menuelf

Krab *

Noordzeekrab met gekonfijte romatomaat, groene selder, peterseliecroustons en misocrème

Asperges

Asperges met licht, fris gepekeld wilde zalm en een krokant hoeve-eitje

Zeetong

Filet van zeetong met grijze Noordzee garnaal, romanesco bloemkool en zee kraal, garnaaljus met zure room

Lam

Schots lamszadel, met komijn en citroenschil geglaceerde zandwortel, jonge spinazie en lamssamosa met aubergines

Dessert

Kaas of dessert

Voor de liefhebbers hebben we filet mignon van Holsteinrund in huis

Cabane tradition

Eerste bord

Krab

Noordzeekrab met gekonfijte romatomaat, groene selder, peterseliecroustons en misocrème

Asperges

Asperges met licht, fris gepekeld wilde zalm en een krokant hoeve-eitje

Rund

Tartaar van rund met gepicklede radijs en avrugakaviaar

Truffel

Traag gegaard buikspek, truffelravioli met pastinaak à la carbonara en wintertruffel

Tweede bord

Zeetong

Filet van zeetong met grijze Noordzee garnaal, romanesco bloemkool en zee kraal, garnaaljus met zure room

Lam

Schots lamszadel, met komijn en citroenschil geglaceerde zandwortel, jonge spinazie en lamssamosa met aubergines

Duif

Frans hoeveduifje met erwtjes en gebakken bosuitjes, smeugige wortelpuree

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met groene asperges en bianchetti truffel, kalfsjus met Parijse champignons

Desserten

Kaas

Assortiment kaas met vijgenbrood

Choctherapie

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

Mango

Warm mangotaartje met vanilleroomijs en passievrucht

Nougat

Ijsgekoelde pistache nougat met framboos en granaatappel

Op voorafgaandelijk verzoek maken wij vegetarische of veganistische gerechten

Cabane tradition : 70 €

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

Menuelf : 69 € voor het gehele menu of 59 € zonder *
(het menu dient per tafel te worden besteld)

Lunchmenu (12.00-14.00) : 36 €

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

Ruime keuze aan wijnen per glas en uitgebreide wijnkaart