

Menuelf

Kreeft *

Tartaar van kreeft met Duroc buikspek, frisse avocadosalsa en een kreeftenkroketje

Sint Jakobsvrucht

Kort gebakken Sint Jakobsvrucht met knolseldercrème, groene selder, krokante chorizo en selderchips

Skrei

Skrei met butternutpompoen, zeekraal en Zeeuwse mosselen, mosseljus opgewerkt met zure room en madrascurry

Rund

Filet mignon van Holstein rund, wilde broccoli , couscous van bloemkool en "beef XO" loempia

Dessert

Kaas of dessert

Cabane tradition

Eerste bord

Kreeft

Tartaar van kreeft met Duroc buikspek, frisse avocadosalsa en een kreeftenkroketje

Sint Jakobsvrucht

Kort gebakken Sint Jakobsvrucht met knolseldercrème, groene selder, krokante chorizo en selderchips

Eendenlever

Parfait van eendenlever met tartaar van peer en zwarte peper, crunch van peperkoek

Kalf

Vitello tonnato met gebakken groene asperges en appelkappertjes

Tweede bord

Skrei

Skrei met butternutpompoen, zeekraal en Zeeuwse mosselen, mosseljus opgewerkt met zure room en madrascurry

Rund

Filet mignon van Holstein rund, wilde broccoli , couscous van bloemkool en "beef XO" loempia

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met gesmoord witloof, savooikoolpuree en wintertruffel

Duif

Frans hoeveduifje met zandwortel en bosuitjes, duivenjus met zoethout, de boutjes krokant gebakken

Desserten

Kaas

Assortiment kaas met vijgenbrood

Choctherapie

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

Rio

Warm ananastaartje met piña colada sorbet en caipirinha sabayon

Tiramisu

Semifreddo van tiramisu met speculaas, frisse speculaasganache en limoencake

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