

Menuelf

Kreeft *

Tartaar van kreeft met avocado, springroll, limoenricotta

Heilbot

In courgetteslierten gegaarde heilbot met trompettes de la mort en cecina de Buey, champagnesaus

Sint Jacobsvrucht

Gebakken Sint Jacobsvrucht met slahart en Charlotte aardappel, parmesanjus met herfsttruffel

Hert

Filet van hertenkalf met knolselder en frisse spruitblaadjes, crème van veenbes, kroketjes van hertentajine, hertenjus met zwarte peper

Dessert

Kaas of dessert

Cabane tradition

Eerste bord

Kreeft

Tartaar van kreeft met avocado, springroll, limoenricotta

Sint Jacobsvrucht

Gebakken Sint Jacobsvrucht met slahart en Charlotte aardappel, parmesanjus met herfsttruffel

Rundscarpaccio

Pompoenravioli, carpaccio van Holsteinrund, basilicumolie, pecorinoschilfers en butternutpompoen zoet-zuur

Ganzenlever

Parfait van ganzenlever met vijg, jus met cabernet sauvignon azijn en zwarte peper, getoaste rozijnenbrioche

Tweede bord

Heilbot

In courgetteslierten gegaarde heilbot met trompettes de la mort en cecina de Buey, champagnesaus

Hert

Filet van hertenkalf met knolselder en frisse spruitblaadjes, crème van veenbes, kroketjes van hertentajine, hertenjus met zwarte peper

Rund

Entrecôte van dry aged Holsteinrund, lauwwarme salade met boschampignons en coeur de boeuf tomaat, saus met kampotpeper

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met gebraseerd witloof en smeuijge knolselderpree met herfsttruffel

Desserten

Kaas

Assortiment kaas met vijgenbrood

Choctherapie

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

Mandarijn

Speculaastaartje met gebrande meringue en sorbet van mandarijn

Appel en kweepeer

Gekaramelliseerd appel en kweepeergebak met vanilleroomijs en hazelnootpasta met honing

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)