

De menu's kunnen enkel genomen worden voor heel het gezelschap, keuze uit beide menu's.

## Plant-based menu

Radijs, jonge rode biet, cashewnotenroom, gedroogde zwarte olijf, look en/of\*

\* Gazpacho van doperwt, komkommer en munt, cracker met tzatziki

---

Lasagne van aubergine, courgette, San Marzano puttanesca saus en vegan kaas

---

Mousse van raw cacao, avocado en mango sorbet  
of Witte chocolade cheesecake met bosvruchten  
Ambachtelijke kazen - chutney + € 5,00 (vegetarisch)

3 gangen menu € 35 / met aangepaste wijnen (incl. dessertwijn) € 59

4 gangen menu € 42 / met aangepaste wijnen (incl. dessertwijn) € 69



Alle 14 wettelijke allergenen worden op onze menukaart aangeduid. Gluten (tarwe, rogge, haver ...), schaaldieren (krab, garnalen, kreeft), eieren, vis, aardnoten (pinda), soja, melk (lactose), noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten), selderij (en producten op basis van selderij), mosterd (en producten op basis van mosterd), sesamzaad, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg, lupine, weekdieren (sint-jakobsnoten, mosselen, oesters, inktvissen en slakken).

De menu's kunnen enkel genomen worden voor heel het gezelschap, keuze uit beide menu's.

## Menu Réлива

Witte asperges, bio gerookte zalm, mimosa van ei, hoeveboter, groene tuinkruiden  
en/of\*

\*Gazpacho van doperwt, komkommer en munt, cracker met tzatziki

---

Omegabaars (100% Belgisch), gekonfijte venkel met pastis, lamsoor, raapsteel en quinoa

---

Witte chocolade cheesecake met bosvruchten  
of Mousse van raw cacao, avocado en mango sorbet  
of

Ambachtelijke kazen - chutney + € 5,00

3 gangen menu € 45 / met aangepaste wijnen (incl. dessertwijn) € 69

\* 4 gangen menu € 52 / met aangepaste wijnen (incl. dessertwijn) € 79



Voor een groep vanaf 5 personen bevelen wij u de menu's aan, zodat de  
bediening vlot zal verlopen. Bedankt voor uw begrip.

De menu's kunnen niet aangepast worden.