

Suggesties

- Traaggegaarde medaillon van kalfsmuis “ Filet d’Anvers “ – ovengegrilde groenten – Luikse saus – kasteelaardappelen met rookaroma – seizoenssalade 28.75€
- Scharthongfilets in de oven “ alla Livornese “ – fijne groenten – frisse salade met citrus – Gnocchi met salieboter 27.25€
- Huisgemaakte Pinsa (combo van pizza en foccacia) – tomaat – gegrilde gourget – Ricotta – champignons – Italiaanse ham – Pecorino Romana – Rucicola – kruidenolie 20.25€
- Gebakken Pavé van champignons – Romesco saus (tomaat, Piquillo pepers, amandel,...) – stoemp met winterpeen en komijn – frisse salade 25.25€ (vegetarisch)