

STARTERS

Red Kuri Squash Cappuccino / Almond Milk (V)	7.00 €
Belgian Mozzarella / Beetroot / Apple Vinaigrette / Pollen (V)	12.00 €
Belgian Endive / Lamb's Lettuce / Poached Egg / Pear / Walnuts (V)	12.00 €
Leek / Cider Dressing / Egg 'Savora' (V)	12.00 €
Jerusalem Artichoke Mousse / Lentils / Quail Egg	12.00 €
Wild Mushroom Ravioli / Dashi Broth (V)	14.00 €
Salmon Gravlax / Kohlrabi & Onion Pickles / Marinated Shjmeji / Mustard Seeds	14.00 €
Grey Shrimp Croquette / Beetroot Hummus / Leek "rouille"	14.00 €

MAIN COURSES

Green Lentil Salad / Feta / Celeriac / Hazelnuts / Pomegranate / Mustard Vinaigrette (V)	14.00 €
Cauliflower Risotto / Coriander / Broccoli Carrot Pakora (V)	15.00 €
Couscous / Falafel / Samosa of Onions and Raisins / Vegetables with Ras El Hanout Spice / Home-Made Harissa (V)	15.00 €
Sea Bream Filet / Jerusalem Artichoke / Seaweed / Shrimp Juice	19.00 €
Skrei Preparation / Sauerkraut / Eel / Noilly Prat / Dill	19.00 €
Organic Poultry / Carrots / Yellow Curry / Corn Tempura	19.00 €
Stuffed Veal Cooked at Low Temperature / Savoy Cabbage / Black Garlic Mustard / Geuze / Mashed Potatoes (V)	19.00 €
Bun / Organic Poultry / Vegetables / Blue Cheddar / Sweet Potato Fries	16.00 €

DESSERTS

Belgian Cheeses in Duo / Homemade Chutney	8.00 €
Crème Brûlée / Brown Sugar	6.00 €
Caramelized Pear / Dulce de Leche	6.00 €
Eton Mess / Rose and Lychee perfume	6.00 €
Chocolate Mousse / Cat Tongues Biscuits	6.00 €

BUBBLES

Cava Castillo Perelada	8.00 € / 45.00 €
Moët&Chandon Imperial	14.00 € / 75.00 €
Moët&Chandon Imperial Rosé	16.00 € / 85.00 €

WHITE

Cal y Canto Blanco, Verdejo, Tierra de Casilla, Spain, 2018	5.00 € / 22.00 €
Mas Delatour, Chardonnay, Pays D'Oc, France, 2018	6.00 € / 28.00 €
Prospetti, Pinot Grigio, Delle Venezie, Italy, 2018	7.00 € / 32.00 €
Petit Chablis - Chardonnay William Fevre, France, 2017	9.00 € / 55.00 €

RED

La Mia Arte Merlot, Sicilia, Italy, 2017	6.00 € / 30.00 €
Artuke, Tempranillo, Rioja, Spain, 2018	7.00 € / 40.00 €
Villa Des Causses, Malbec, Lionel Osmin, France, 2017	8.00 € / 46.00 €
Bourgogne Coteaux des Moines, Pinot Noire, France, 2018	9.00 € / 58.00 €

ROSE

Saint-Magdelaine, Pays d'OC, France, 2018	6.00 € / 28.00 €
---	------------------

Appart from the above wines and drinks we also have a full beverage list. Please ask your waiter for more information.



Garden Kitchen

by **SERRA**

ENTREES

Cappuccino de Potimarron / Lait d'Amandes (V)	7.00 €
Mozzarella Belge / Betteraves Rouges / Pommes / Pollen (V)	12.00 €
Salade de Chicons / Mâche / Noix / Poire / Œuf Poché (V)	12.00 €
Poireau / Vinaigrette au Cidre / Oeuf Savora (V)	11.00 €
Mousse de Topinambour / Lentilles / Œuf de Caille	12.00 €
Ravioles de Champignons des Bois / Bouillon Dashi (V)	14.00 €
Gravlax de Saumon / Pickles de Chou Rave et Oignons / Shjmeji Mariné / Graines de Moutarde	14.00 €
Croquettes de Crevettes Grises / Houmous de Betteraves Rouges / Rouille-Poireau	14.00 €

PLATS

Salade de Lentilles Vertes / Fêta / Céleri Rave / Noisettes / Grenade / Vinaigrette Moutardée (V)	14.00 €
Risotto de Chou-fleur / Coriandre / Pakora de Broccoli-Carotte (V)	15.00 €
Couscous / Falafel / « Brick » d'Oignons et Raisins Secs / Légumes au Ras-El-Hanout / Harissa Homemade (V)	15.00 €
Filet de Dorade / Topinambour / Algues / Jus de Crevettes Grises	19.00 €
Quenelle de Skrei / Choucroute / Anguille / Emulsion Noilly Prat / Aneth	19.00 €
Volaille Bio / Carottes / Curry Jaune / Tempura de Maïs	19.00 €
Poitrine de Veau à Basse Température / Chou Vert / Moutarde à l'Ail Noir / Geuze / Purée	19.00 €
Bun / Volail Bio / Légumes / Fromage Cheddar-Bleu / Frites de Patate Douce	16.00 €

DESSERTS

Fromages Belges en Duo / Chutney « Homemade »	8.00 €
Crème Brûlée / Cassonade	6.00 €
Poire Caramélisée / Dulce de leche	6.00 €
Eton Mess / Parfum de Rose et Lychee	6.00 €
Mousse au Chocolat / Langues de Chat	6.00 €

VOORGERECHT

Cappuccino van Pompoen / Amandelmelk (V)	7.00 €
Belgische Mozzarella / Rode Bieten / Appel / Pollen (V)	12.00 €
Witloofsalade / Veldsla / Noten / Peer / Gepocheerd Ei (V)	12.00 €
Prei / Cider vinaigrette / Ei 'Savora' (V)	1.00 €
Mousse van Aardpeer / Linzen / Kwartelei	12.00 €
Ravioli van Wilde Paddestoelen / Dashi Bouillon (V)	14.00 €
Zalm Gravlax / Pickels van Koolraap & Ui / Gemarineerde Shjmeji / Mosterzaad	14.00 €
Garnaalkroket / Hummus van Rode Biet / Rouille van Prei	14.00 €

HOOFDGERECHT

Groene Lizensalade / Feta / Knolselder / Hazelnoten / Granaatappel / Mosterd Vinaigrette (V)	14.00 €
Bloemkoolrisotto / Koriander / Pakora van Broccoli & Wortel (V)	15.00 €
Couscous / Falafel / Samosa van Ui en Rozijn / Groenten met Ras-El-Hanout / Huisgemaakte Harissa (V)	15.00 €
Op Vel Gebakken Zeebaars / Spinazie / Druiven / Pastinaak	19.00 €
Bereiding van Skrei / Zuurkool / Paling / Noilly Prat / Dille	19.00 €
Bio Gevogelte / Wortelen / Gele Curry / Maïs Tempura	19.00 €
Traag Gegaard Opgevuld Kalfsvlees / Grone Kool / Mosterd met Zwarte Look / Geuze / Puree	19.00 €
Bun / Bio Gevogelte / Groenten / Blauwe Cheddarkaas / Frietjes van Zoete Aardappel	16.00 €

NAGERECHT

Duo van Belgische Kazen / Huisgemaakte Chutney	8.00 €
Crème Brûlée / Bruine Suiker	6.00 €
Gekonfijte Peer / Dulce de Leche	6.00 €
Eton Mess / Parfum van Rozen en Lychee	6.00 €
Chocolademousse / Kattentongen	6.00 €