

Beste klanten,

Tijdens de kerstperiode is het bijzonder druk in onze keuken. Om die reden hebben wij dit jaar beslist om **geen aanpassingen aan onze menu's te doen in functie van allergenen**.

Daarom hebben we de aanwezige allergenen per menu overzichtelijk voor u opgelijst. We willen daarbij ook benadrukken dat er tijdens deze periode met veel verschillende producten en handelingen tegelijk wordt gewerkt, waardoor **kruiscontaminatie niet volledig kan worden uitgesloten**.

Wij danken u voor uw begrip.

Alvast fijne feestdagen gewenst
van het volledige team! 🍷 ✨

🍷 CHRISTMAS & NEW MENU

Witloofsoepje met gerookte kip 🍷
French onion croquette & zwarte look 🍷 🍷
Tartaar van zalm & ricecracker 🐟
Gratin van vis & mosseltjes, afgewerkt met citroenboter 🐟 🍷 🍷
Ragout van wild met vijgen, tijm & rode wijn 🍷
Geroosterde maple syrup worteltjes, spruitjes & veenbesjes
met miso labneh 🌱 🍷
Potato-pumpkin gratin met Gruyère & salie 🍷 🍷
Kerstfocaccia 🍷
Chocolade moelleux 🍷 🍷 🍷

🍷 CHRISTMAS & NEW MENU VEGGIE

Witloofsoepje met feta 🍷
French onion croquette & zwarte look 🍷 🍷
Tartaar van biet & ricecracker
Gratin van boschampignons, bloemkool, hazelnoot
afgewerkt met citroen-parmezaancrumble 🍷 🍷 🍷
Lasagne met geitenkaas, truffel,
gegrilde groenten & notenkorst 🍷 🍷 🍷
Geroosterde maple syrup worteltjes, spruitjes & veenbesjes
met miso labneh 🌱 🍷
Potato-pumpkin gratin met Gruyère & salie 🍷 🍷
Kerstfocaccia 🍷
Chocolade moelleux 🍷 🍷 🍷

🍷 KIDSMENU

Mini kerstboom pizza 🍷 🍷
Gehaktballetjes in tomatensaus & puree 🍷 🍷 🍷

Chocomousse ○ ▮

🍷 APERO-HO-HO-BOX

Gyoza met pindasausje 🍷 🌿 🍷

Homemade rode pesto ▮ 🍷

Burrata truffel dip ▮

Homemade borrelnootjes 🍷

Mimolette ▮

Gemarineerde olijfsjes

Gelakt buikspekjes 🌿

San Daniele ham

Truffel salami

Gemarineerde ansjovis 🍷

Pimientos

Artisjok

Libanees brood 🍷

🍷 OTTOLENGHI CHRISTMAS BUFFET

Tataki van hert

Fluweelzacht gegaard hert met romige baba ganoush, dille & sumak 🍷

Fijn gerookte zalm

Elegante sneden zalm met huisgepickelde gember
en wortel-passievrucht vinaigrette 🍷

Geroosterde groene groenten

Salade van bimi, edamame & courgette,
geroosterde amandelen, labneh, feta,
granaatappel & chilli honey 🌿 🍷 ▮

Geurende rijstschotel

Aromatische rijst met gekarameliseerde wortel,
groene olijf & kardemom

Pimiento & Tonnato

Zachte kalfssneetjes met romige tonnato,
pimiento, kappers & artisjok 🍷 ○

Ravioli Cacio e Pepe met truffel (warm)

Verse ravioli met zijdezachte kaas-pepervulling
en zwarte truffel 🍷 ○ ▮

BOXETTE RACLETTE (DELUXE)

Rode pesto met crostini   

Carpaccio met truffel & parmezaan 

Mix van 4 soorten raclettekaas

(Fromagerie St-Rochus) 

3 soorten fijne charcuterie

Gekookte krieltjes

Green Goddess-salade  

Gevulde champignon met ricotta & walnoot  

Geroosterde butternut, salie, vijg & boekweit 

Cornichons & zilveruitjes

Huisgemaakte rozemarijn-miso-lookboter  

Vers stokbrood 

Mellowcake Parazaar   

GOURMET SIDES

Gestoomde groene groenten

Asperges, broccoli, edamame, courgette & suikerboontjes
met za'atar, munt & Griekse yoghurt   

Gepofte zoete aardappel “Bombay”
met cheddarsaus 

Carpaccio van tomaat & aubergine
met miso, shizo, gojibes & basilicum 

Humus met geroosterde paprika
& oesterzwam 

Allergenen

 Gluten

 Ei

 Soja

 Melk (lactose)

 Noten

 Vis

 Sulfieten

 Weekdieren

 Sesam