# Voorgerechten

*Gazpacho van cocosboontjes met mango, ijs van Texelse brokkelkaas met krokante quinoa en olie van piment €30,00*

*2 bereidingen van Schotse label rouge zalm met mechouia, gefermenteerde look en avocado €36,00*

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met vlierbes en nyangbo 68%, briochetoast €38,00*

*Carpaccio van langoustines met "salade caprese", luchtige scamorza en watermeloen €40,00*

*Imperial Heritage kaviaar op croque van brioche en hoeve-ei €70,00*

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 39,00

RELAIS & CHATEAUX.

## Hoofdgerechten

*Lauwe salade van kreeft met ratte aardappel, perzik en huacatay* *€65,00*

*Koningspoon met gevulde courgettebloem, pijlinktvis met fideuà* *€44,00*

*Griet gelakt met zoete pepers, compote van coeur de boeuf met poivrade artisjok en crème van notensla* *€48,00*

*Krokant gebakken kalfszwezerik met bearnaise van kreeft, jonge peulvruchten in bladerdeeg* *€55,00*

*Pekingeend "Apicius" met zoete maïs en kersen* *€45,00*

*Zesrib van Rubia Gallega met luchtige ansjovisboter, handgerolde couscous met smaken uit Nice* €48,00

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen of ingrediënten, stel ons op de hoogte. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

RELAIS & CHATEAUX.

# Ontdekkingskluis

*2 bereidingen van Schotse label rouge zalm met mechouia, gefermenteerde look en avocado*

***

*Koningspoon met gevulde courgettebloem, pijlinktvis met fideuà*

***

*Pekingeend "Apicius" met zoete maïs en kersen*

***

*Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht (suppl. €16,00)*

***

*Millefeuille van frambozen met lychee, witte chocolade en crème van pistache*

Ontdekkingskluis €75,00
Menu per tafel te nemen.
Vanaf 5 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om wachttijden te beperken.

RELAIS & CHATEAUX.

# Nagerechten

| | |
|---|---|
| Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht | €16,00 |
| Dame blanche van vanille uit Tahiti | €12,00 |
| Millefeuille van frambozen met lychee, witte chocolade en crème van pistache | €15,00 |
| Café glacé FRANQ | €12,00 |
| Soufflé van chocolade met aardbeien uit Hoogstraten (Wachttijd ca. 20 min) | €17,00 |

RELAIS & CHATEAUX.

**Porto**

| | |
|---|---|
| Fonseca tawny port | €7,00 |

**Madeira**

| | |
|---|---|
| Boal Old Reserve 10 jaar | €14,00 |
| Verdelho Old Reserve 10 jaar | €14,00 |

**Marsala**

| | |
|---|---|
| Marsala Superiore Dolce | €6,00 |

**Zoete wijnen**

| | |
|---|---|
| Bodegas Menade "dulce"- Rueda Sauvignon blanc – 2018 50 cl | €32,00 |
| Château Camperos - Sauternes Sémillon – 2015 | €48,00 |

**Speciale Koffie**

| | |
|---|---|
| Ierse koffie | €12,00 |
| Italiaanse koffie | €12,00 |
| Antwerpse koffie | €12,00 |
| Franse koffie | €12,00 |
| Baileys koffie | €12,00 |

RELAIS & CHATEAUX.