

Signatuurmenu Joels

Macaron – ganzenlever – vijg – appel
Gemarineerde sardine – tomatencompote – ciabatta
Gazpacho – peulerwt – munt

Tomaat garnaal

handgepelde grijze garnaal – tomaten – citrus

Rivier paling *

groene kruiden – kruidensorbet

Babykreeft**

tartaar – spinazie – kerrie

St jacobsnoot***

koolrabi – vanille jus – chardonnay

Pommes Moscovite (supplement 28€) Chefs choice

aardappelpuree – zure room – Royal Belgian Kaviaar

Piepkuiken

asperges – morilles – vin jaune

Aardbeien

romanoff – rabarber – basilicum

3 gangen marktmenu op maandagmiddag-donderdagavond-vrijdagmiddag € 50/All-in € 95

All-in: Aperitief v/h huis, 2 glazen aangepaste wijnen, water en koffie inbegrepen

3 gangen lunchmenu € 62

*4 gangenmenu € 79

aangepaste wijnen *€ 36/ proeverarrangement € 25 /alcoholvrij arrangement € 35

**5 gangenmenu € 95

aangepaste wijnen *€ 41/ proeverarrangement € 30 /alcoholvrij arrangement € 40

***6 gangenmenu € 115

aangepaste wijnen* € 50/ proeverarrangement € 38 /alcoholvrij arrangement € 49

*Aangepaste wijnen tot en met hoofdgerecht

geen dessert, wel kaas +€9

graag allebei +€17

Top wijnen per glas verkrijgbaar:

Genoels-Elderen goud '19 -chardonnay-Haspengouw 20,-

Sancerre '22-Sauvignon blanc-"Chêne Marchand "Fargette-Loire 22,-

Pommard 1er Cru '16-pinot noir Bourgogne 22,-

Lacoste Borie'19-Cabernet sauvignon,merlot,cabernet franc-Bordeaux 20,-

Vanaf 5p vragen we U beleefd te kiezen voor het menu

Wijziging aan het menu hebben een prijsaanpassing tot gevolg

Menu's zijn verkrijgbaar per tafel

Allergenen info beschikbaar op aanvraag