



Gastronomisch kaasdiner

18 & 19 oktober 2024

Menu aan 59 eur/p.p:

3 Cheesy Aperobites

Voorgerecht

Huisbereide ravioli van ricotta di bufala & hoeve-ei – Parmigiano Reggiano – guanciaie* en romanesco

Hoofdgerecht

Velouté van Ossau-Iraty – Fazant* – girollen – aardappelkroketten – vin Jaune

Kaasplankje Korboo ipv dessert (+4€)

EN / OF

Dessert

Huisbereid ijs van kaas gekozen door de kaasmeester – Sabayon van Beerenauslese riesling – brugse beschuiten

*Vegetarisch alternatief mogelijk

Aangepaste wijnen bij dit menu:

**Champagne Michel Littière Extra Brut – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
(+11€)**

Deze mooie Champagne Extra Brut uit Œuilly begint zeer verfrissend in de mond. Naarmate u hem drinkt ontwikkelen zich rijke en fruitige aroma's. Aan deze Champagne werden geen suikers toegevoegd waardoor deze 'Extra Brut' genoemd wordt.

3 wijnglazen - aangepaste wijnen (+24€)

Vraag naar onze drankenkaart