

MENU

LUNSJES EXPERIENCE

~

Huisgemaakte Jiaozi

Gekonfijte eend

Veg: Rode biet en zeewier

Siu Mai

Duroc Varken uit de kempen met scampi

Veg: paddestoelen - tofu - witte kool - wortelen

Zeebaars

Miso zeebaars – Citroenrisotto – gegrilde tomaten

Veg: Miso gelakte aubergine – citroenrisotto - gegrilde tomaten

Holstein

Mongolian beef van Holstein - rijst

Veg: Mongolian Tofu - rijst

Pruimen

Zoet geroosterde pruimen met 5 spices - gemberslagroom

alt : chocolademousse creatie - frambozen

Menu

4 gangen aan €44 p.p. (zonder Siu Mai of Pruimen)

5 gangen aan €49 p.p.

Aangepaste wijnen 4 gangen €32

(bob formule 21€)

Aangepaste Thee 19€

Peking Eend (+6€ p.p.)

kan ter vervanging van zeebaars of holstein genomen worden, min. 2 personen

Vermeld graag eventuele allergieën of dieetwensen op voorhand. Wij doen ons uiterste best om hieraan te voldoen.