

# MENU

## LUNSJES

### Food and drinks Experience

#### Huisgemaakte Jiaozi

*Gekonfijte eend – Sichuan aubergine/Duroc varken – rode mul – simmental rund*

*Veg : Sichuan aubergine – Rode biet/zeewier – spinazie/ei – mapu tofu*

#### Zeebaars

*Cantonees gestoomde Zeebaars/koriander – miso/pompoen risotto*

*Veg : Oesterzwam – miso/pompoen risotto*

#### Tataki

*Tataki van Holstein*

*Veg : traag gegaarde rammenas - shiitaki*

#### Hong Shao

*Hong Shao rou (buikspek Duroc varken) – rijst – paksoi*

*Veg : Hong Shao Tofu – rijst - paksoi*

#### Dessert

*creme brûlée/gember/blauwe bessen*

*alt : chocolademousse creatie – frambozen (lactosevrij)*

**5 gangen menu aan €53 p.p.**

**4 gangen menu aan €48 p.p.**

(zonder Tataki of Dessert)

**Peking Eend (+6€ p.p.)**

kan ter vervanging van de zeebaars of de Hong Shao genomen worden

#### Aangepaste dranken

**wijnen 4 gangen €34**

bob formule 4 wijnen 22€

**Thee 4 gangen 19€**

**2 wijnen en 2 theeën 27€**

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