

MENU METEOR

5 gangen: € 79,- per persoon

Twee Snacks, Voor-, Hoofdgerecht, Dessert

Kaas ipv Dessert: + € 6,-

6 gangen: € 99,- per persoon

Twee Snacks, Voor-, Tussen-, Hoofdgerecht, Dessert

Kaas ipv Dessert: + € 6,-

A LA CARTE

SNACKS

Koolrabi, Miso, Gebrande courgette € 12,50

Oesterzwam Tempura, Zeewiermayo € 12,50

BROOD

Dirty Cheese, Flatbread € 16,50

Zuurdesembrood & kruidenboter € 5,50

VOORGERECHT

Oester Irish Mor N°1 *OF* Gebraiseerde spitskool

Doperwt, Zure room, Dragon € 27,-

TUSSENGERECHT

Langoustine *OF* Buffelmelk mozzarella, Dooier

Gele biet, Wilde peen € 39,50

HOOFDGERECHT

Geroosterde Bavet *OF* Gegrilde Coeur de Boeuf

Shizo, Aubergine, € 46,-

KAAS

Boerenkaas, Berenklauw, Amandelcrumble € 18,50

DESSERT

Pure chocolade, Zoute karamel, Marmelade € 12,50

Mascarpone ijs, Braambes, Wilde roos, Moerasspirea € 12,50

APERITIEF

Dark & Stormy € 12,-

Physalis Cocktail € 12,-

Gin & Tonic € 12,-

Métode traditional, Spaanse bubbels € 8,50 / € 47,-

WIJN PER GLAS

(W.) Chardonnay '22, Amélie Guillot, Arbois € 10,50 / € 57,50

(W.) Sassaia '22, A.Maule, Garganega, Ven. € 9,- / € 49,50

(R.) Gamay '18 M. Guillot-Broux, Bourgogne € 8,50 / € 47,-

(Z.) Rosée du Matin, B. & C., Cab. Fr., Groll. Loire € 8,50

(Z.) Le Voile Se Lève, Cl. Mounissens, Semill., Bordeaux € 9,-

(OX.) Louxidat '16, J. Galaup, Muscad., Sud-Ouest € 9,-

NON-ALCOHOLISCH

Kombucha, Berenklauw, Munt, Aardbei € 8,50

Alter wit, Vlierbloesem, Kamille, Kardemon € 8,50

Alter rosé, Hibiscus, Rozen, Szechuan Peper € 8,50

Mikkeller, Energibajer Bier 0% 33cl € 6,-

Bru Plat/Bruis 0,5Lt / 1Lt € 6,- / 8,-

BIEREN

Zinnebir, Brasserie de la Senne 33cl € 5,-

Geuze, 3 Fonteynen 37,5cl € 9,-

Pimpernel Trippel, Jessenhofke, 33cl € 6,-

Cuvee de Ranke, De Ranke 75cl € 20,-

Back to Black '20, De Ranke 75cl 30,-

Mariana, Berliner Weisse 75cl € 32,-

Geuze Vintage '16, 3 Fonteynen 37,5cl € 32,-

Zenne y Frontera '22, 3 Fonteynen 75cl € 65,-

ACHTERAF

Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,-

Gerookte Peer € 10,-

Vermouth € 10,-

Brum € 10,-

BUBBELS

Orsi'20, Sui Lieviti, Pignoletto, Umbrië, It. €55,-
Pet'nat '18, J. Guichard, Chardonnay, Beaujolais € 70,-
Cumières, G. Laval, P.Meunier, Chard., Epernay € 205,-

WIT

Sauvignon Opok '20, Muster, Sauvignon, Stiermarken € 76,-
Branco Reserva '21, Maçanita, Blend, Douro € 71,-
Les Perrières '19, Guillot-Broux, Chardo., Bourgogne € 85,-
Sauvageon '12, D.Pignier, Savagnin, Jura € 145,-
Trésor d'Aiglepierre '05, J-M Brignot, Savagnin, Jura (50cl) € 145,-

ORANJE

Delirium '21, Kleinknecht, Pinot Bl., Elzas € 71,-
A Laranja Mecânica '23, Maçanita, Blend, Douro € 82,-
Bianco '23, Dario Princic, Blend, Friuli € 70,50
Jakot '14, Radikon, Pinot Gris, Friuli (50cl) € 85,-

ROOD

Queue De Pie '21, Valentin Valles, Grenache, Rhône € 68,-
o Tinto do Pote de Barro '21, Maçanita, Blend, Douro € 79,-
Rouge '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 89,-
La Myotte '15, Guillot-Broux, Pinot Noir, Bourgogne € 72,-
Abrupts '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 101,-
14 '20, Sadon Hugeot, Merlot, Cabarnet S., Bordeaux € 91,-
Pecoranera '04, Tenuta Grillo, Blend., Piemonte € 69,-
Moumbe '14, Belotti, Barbera & Dolc., Piemonte € 87,-
Dolcetto d'Alba '22, G. Rinaldi, Dolcetto € 125,-



Meteor