

MENU METEOR

5 gangen: € 79,- per persoon

Twee Snacks, Voor-, Hoofdgerecht, Dessert

Kaas i.p.v dessert + € 6,-

6 gangen: € 99,- per persoon

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

Kaas i.p.v dessert + € 6,-

A LA CARTE

SNACKS

Hakurei Raapjes, Green Meat, Velouté € 12,50

Oesterzwam Tempura, Zeewiermayo € 12,50

BROOD

Dirty Cheese, Flatbread € 16,50

Zuurdesembrood & kruidenboter € 5,50

VOORGERECHT

Gerookte Mossel *OF* Borlotti Bonen, Padron Peper

Gepofte Aardappelpuree, Peterselieolie € 27,-

TUSSENGERECHT

Handgedoken Coquille *OF* Herfsttruffel, Kwartelei

Schorseneer, Girolles, Beurre noisette € 39,50

HOOFDGERECHT

Geroosterde Eend *OF* Gnocchi Van Paarse Bataat

Paarse Radijs, Russische Bladkool € 46,-

KAAS

Bloemenkaas, Knolselder, Amandelcrumble € 18,50

DESSERT

William Peersorbet, Kervelwortel, Williampeer € 12,50

APERITIEF

Gin Tonic € 12,-

Physalis, Abrikoos, Gin € 12,-

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

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

WIJN PER GLAS

(W.) IVAG, Bellotti, Cortese, Piemonte € 9,50 / € 52,-

(O.) A Laranja Mecânica, Maçanita, Blend, Douro € 13,50 / € 78,-

(R.) Infinito, Mas l'Atlet, Blend, Sierra de Mariola € 8,50 / € 47,-

(W.) Furmint '17, Sajgo, Furmint, Tokaji € 8,50 / € 47,-

(Z.) Le Voile Se Lève, Cl. Mounissens, Semill., Bordeaux € 9,50

NON-ALCOHOLISCH

Kombucha, Cassis, Vijgenblad € 8,50

Kombucha, Witte Druif, Bonenkruid € 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,-

Bruur, La bière des frères 33cl € 4,-

Geuze, 3 Fontainen 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,-

Legatus, At Tack 75cl € 32,-

Grapevine, De Ranke 75cl € 35,-

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

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

ACHTERAF

Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,-

Sake / Vermouth / Brum / ... € 10,-

Berenklauw gin € 10,-

Gerookte Peer € 10,-

“Hierbas” Meteor € 10,-

BUBBELS

Orsi'20, Sui Lieviti, Pignoletto, Umbrië, It. € 55,-
Les bulles d'Emma, J.Meyer, Pinot Blanc, Elzas € 65,-
Extra Brut, Fallet, Chardonnay (37,50) cl € 70,-
Extra Brut Réserve, J.Lassaigne, Chardonnay € 99,-
Blanc de Blancs, Fallet, Chardonnay (75cl) € 119,-
Blanc de Noirs, C. Perseval, Pinot Noir, Reims € 95,-
Cumières, G. Laval, P.Meunier, Chard., Epernay € 169,-

WIT

Chardonnay '22, Amélie Guillot, Arbois € 57,50
Sassaia '22, A.Maule, Garganega, Veneto € 49,50
Josph Anne Françoise, Babass, Chenin Blanc, Loire € 70,-
Trésor d'Aiglepierre '05, J-M Brignot, Savagnin, Jura (50cl) € 145,-

ORANJE

A Laranja Mecânica '23, Maçanita, Blend, Douro € 78,-
Bianco '23, Dario Princic, Blend, Friuli € 65,-
Montemarino '07, S. Belotti, Cortese, Piëmonte € 99,-
Jakot '14, Radikon, Pinot Gris, Friuli (50cl) € 85,-

ROOD

Queue De Pie '21, Valentin Valles, Grenache, Rhône € 62,-
Lulu, P. Bouju, Gamay, Auvergne € 75,-
Rouge '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 89,-
Abrupts '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 101,-
14 '20, Sadon Hugeot, Merlot, Cabarnet S., Bordeaux € 85,-
Pecoranera '04, Tenuta Grillo, Blend., Piemonte € 69,-
Moumbe '14, Belotti, Barbera & Dolc., Piemonte € 87,-
Dolcetto d'Alba '22, G. Rinaldi, Dolcetto € 125,-





MENU

Lunch menu € 46,- per persoon

VOORGERECHT

Gerookte Mossel *OF* Borlotti bonen, Padron Peper
Gepofte Aardappelpuree, Peterselieolie

HOOFDGERECHT

Geroosterde Eend *OF* Gnocchi Van Paarse Bataat
Paarse Radijs, Russische Bladkool

KOFFIE

Slow Koffie of Kruiden thee