

## MENU METEOR

5 gangen: € 79,- per persoon

Amuse, Twee Snacks,

Voor-, Hoofdgerecht, Dessert

Kaas i.p.v dessert + € 6,-

6 gangen: € 99,- per persoon

Amuse, Twee Snacks,

Voor-, Tussen-, Hoofdgerecht, Dessert

Kaas i.p.v dessert + € 6,-

## A LA CARTE

### SNACKS

Herfst Velouté, Boterraap, Green Meat € 12,50

Toast Champignon, Kaascrème, Brioche € 12,50

### BROOD

Dirty Cheese, Flatbread € 16,50

Extra: Zuurdesembrood & kruidenboter € 5,50

### VOORGERECHT

Gerookte Mossel *OF* Kikkererwt, Witloof, Bergamot

Gepofte Aardappelpuree, Peterselieolie € 27,-

### TUSSENGERECHT

Handgedoken Coquille *OF* Herfsttruffel, Kwartelei

Schorseneer, Girolles, Beurre noisette € 39,50

### HOOFDGERECHT

Geroosterde Eend *OF* Gnocchi, Eikhaas

Rode Biet, Winter Radijs € 46,-

### KAAS

Bloemenkaas, Knolselder, Amandelcrumble € 18,50

### DESSERT

William Peersorbet, Kervelwortel, Gekonfijte Peer € 12,50

## APERITIEF

Gin Tonic € 12,-

Kers, Wodka, Pimento € 12,-

Bubble of the day € 12,- / € 66,-

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

## WIJN PER GLAS

(W.) Massieri '23, A.Maule, Garganega, Veneto € 8,50 / € 45,-

(O.) Pierre Frick '03, Tokay, Pinot Gris, Elzas € 14,50

(R.) Phamarkôn '21, La Recerca, Syrah, Languedoc € 10,- / € 54,-

(W.OX/) L' O2 Fruits '10, Chenin Blanc, Loire € 15,50 / € 85,-

(Z.) Ratafia, Versterkte Zoete Wijn € 10,-

## NON-ALCOHOLISCH

Rish Vijg, Non Alcoholic Pet' Nat € 8,-

Kombucha, Verveine, Citrus € 8,50

Kombucha, Veenbes, Salie € 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 Fonteynen 37,5cl € 9,-

Pimpernel Trippel, Jessenhofke, 33cl € 6,-

Nelson Sauvignon Blond, Karrelees 75cl € 20,-

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 Fonteynen 37,5cl € 32,-

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

## ACHTERAF

Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,-

Sake / Vermouth / Brum / ... € 10,-

Gerookte Peer € 10,-

"Hierbas" Meteor € 10,-

## BUBBELS

Orsi '20, Sui Lieviti, Pignoletto, Umbrië, IT € 55,-  
Fete Parisienne, Sadon Huguet, Blend, Bordeaux € 62,-  
Brut, Chateau de Bioul, Belgische Bubbel € 66,-  
Extra Brut, Fallet, Chardonnay (37,50 cl) € 70,-  
Blanc de Blancs, Fallet, Chardonnay (75cl) € 119,-  
Chamery 1er Cru, C. Perseval, Pinot Noir, Reims € 84,-  
Cumières, G. Laval, P. Meunier, Chard., Épernay € 169,-

## WIT

Blanc de Noirs '22, Ocre Rouge, Blend, Languedoc € 48,-  
Pico '19, A. Maule, Garganega, Veneto € 57,50  
Müller-Thurgau '22, J. Renard, Mosel € 60,-  
Joseph Anne Françoise '20, Babass, Chenin Blanc, Loire € 70,-  
(OX.) J. Renard '22, J. Chardonnay, Mosel € 90,50  
Saalwächter '21, Chardonnay, Rheinhessen € 100,-  
Wald Portier '20, J. Tennstedt, Riesling, Mosel € 115,-  
Trésor d'Aiglepierre '05, J-M Brignot, Savagnin, Jura (50cl) € 145,-

## ORANJE

Foresta '21, Gismondi, Blend, Campania € 47,-  
Pluklifekler, Grain Par Grain, Pinot Gris, Chardonnay, Bugey € 55,-  
Bianco '23, Dario Princic, Blend, Friuli € 65,-  
Montemarino '07, S. Belotti, Cortese, Piemonte € 99,-  
Jakot '14, Radikon, Pinot Gris, Friuli (50cl) € 85,-

## ROOD

Queue De Pie '21, Valentin Valles, Grenache, Rhône € 62,-  
Rosato '21, Massa Vecchia, Malvasia, Merlot, Toscane € 105,-  
Saalwächter '20, Spätburgunder, Rheinhessen € 72,-  
Rouge '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auvergne € 89,-  
La Chantelée '16, S. Bernaudeau, Gamay, Loire € 100,-  
Rufulus '17, Le Vigne Di Franca, Petit Verdot, Marche € 47,-  
Avi '13, Mas l'Atlet, Blend, Sierra de Mariola € 56,-  
Pecoranera '04, T. Grillo, Barbera & Dolc., Piemonte € 69,-  
Saint-Estèphe '95/'96, Cos Labory, Cab. S. & Merlot € 125,-  
Dolcetto d'Alba '22, G. Rinaldi, Dolcetto € 125,-





## **MENU**

Lunch menu € 46,- per persoon

### **VOORGERECHT**

Gerookte Mossel *OF* Kikkererwt, Witloof, Bergamot  
Gepofte Aardappelpuree, Peterselieolie

### **HOOFDGERECHT**

Geroosterde Eend *OF* Gnocchi Rode Biet  
Eikhaas, Winter Radijs

### **KOFFIE**

Slow Koffie of Kruiden thee