

MENU METEOR

5 gangen: € 79,- per persoon

* Kaas i.p.v dessert + € 6,-

Aangepaste wijn 3 glazen € 38,-

° 6 gangen: € 99,- per persoon

* Kaas i.p.v dessert + € 6,-

Aangepaste wijn 4 glazen € 48,-

Tempura Crosne, Aïloi

Winterconsommé

Winterradijs, Kruidenolie

Kokkels *OF* Appenzeller

Witloof, Bergamot, Rettich

Zuurdesembrood & Kruidenboter

° Langoustine *OF* Girolles

Zwarte rijst risotto

Tortelloni, Wintertruffel, Pompoen

Everzwijn filet *OF* Eikhaas

Aardpeer, Kastanje, Den

* Gorgonzola, Gerookte prei

Pastinaak roomijs, Pompelmoes

APERITIEF

Gin Tonic € 12,-

Amaretto, Pompelmoes € 12,-

Spaanse bubbel € 9,- / € 49,50

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

NON-ALCOHOLISCH

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 Sauvín 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

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

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

Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,-

Sake / Vermouth / Brum / ... € 10,-

Gerookte Peer € 10,-

BUBBELS

Fete Parisienne, Sadon Huguet, Blend, Bordeaux € 62,-
Brut, Chateau de Bioul, Bronner, Bioul, Be. € 66,-
Extra Brut, Fallet, Chardonnay (37,50) cl € 70,-
Extra Brut Réserve, J.Lassaigne, Chardonnay € 99,-
Blanc de Blancs, Fallet, Chardonnay (75cl) € 119,-
Chamery 1er Cru, C. Perseval, Pinot Noir, Reims € 84,-
Cumières, G. Laval, P.Meunier, Chard., Epernay € 169,-

WIT

Zellberg l'Hermitage '12, J. Meyer, Sylvaner, Riesling, Elzas € 85,-
(OX.) Chardonnay '22, J. Renard, 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,-
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,-
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,-

