

# SUMMER

## PLANT<sub>N</sub> WILD<sub>N</sub>

## APERITIEF

**parel oud conynsbergh**

*boechout, België, €13 - €66*

-

**bruno paillard**

*champagne, Frankrijk, €19 - €114*

**amuse**

*rode en gele tomaat - courgette - munt - quinoa*

*krokant - aubergine*

## WIJNEN

**georg mosbacher**

*sauvignon blanc 2021 - pfalz, Duitsland, €8 - €45*

**oud conynsbergh**

*chardonnay nature 2021 - boechout, België, €12 - €58*

**wijndomein 'vigna'**

*felipe pinot noir 2019 - wijnegem, België, €12 - €58*

**tschida**

*merlot spätlese 2022 - burgenland, Oostenrijk, €10 - €50*

## ZOMER

**coeur de boeuf tomaat**

*panzanella - granité*

**\*\*paprika**

*amandel - ui*

**jonge wortel**

*kokos - thaise specerijen*

**\*kers**

*steranijs - sumac*

## EEN LAATSTE KNIPOOG

**2 gangen | € 42**

**3 gangen | € 56 \***

**4 gangen | € 69 \*\***