



Menu

Noordzee vis - Radijs - Tomaat - Mierikswortel
Dagvangst - Venkel - Boterboon - Dille
**Kreeft - Sweet chili - Tuinboon - Kruiden
*Kalfstartaar - Koolrabi - Kokos - Bieslookolie
Holstein runds - Aubergine - Lente ui - Sjalot
Aardbei - Yoghurt - Rabarber

4 Gangen	70
+ Aangepaste wijn	+35
5 Gangen*	85
+ Aangepaste wijn	+45
6 Gangen**	100
+ Aangepaste wijn	+55
Truffel (per portie)	15
Royal Belgian Caviar 'Gold label'	
- 5 gram	15
- 10 gram	25

Kaart

Kalfstartaar - koolrabi - kokos - bieslookolie	26
Steak tartaar - bloemkool - truffel	28
King krab - Citroentijm - citrus	48
Kalfszwezerik - bloemkool - vadouvan	40
Europese kreeft - bisque - kruiden	46
Pomme Moscovite 15 gram Royal Belgian caviar	48
Op karkas gegaarde jonge duif - ganzenleversaus	52
5 weken gerijpt Holstein Runds - béarnaise	46
Klassieke zeetong - grijze garnaal - citruspuree	dagprijs
Gegrilde Tarbot - kreeftenbéarnaise	56
Pomme Moscovite 25 gram Royal Belgian caviar	84
Truffel (per portie)	15
Royal Belgian Caviar 'Gold label'	
- 5 gram	15
- 10 gram	25
Dame Blanche	15
Aardbei - yoghurt - rabarber	12
Kaasbordje 'Peter Verbruggen'	18

Onze Bio groenten komen rechtstreeks van het veld van Puur Leguum.

Lunch

din - vrij
12u - 13u

Diner

maa - vrij
19u - 20u

info@leeuw.restaurant
0468 147 447



Zaterdag avond

Noordzee vis - Radijs - Tomaat - Mierikswortel

Dagvangst - Venkel - Boterboon - Dille

**Kreeft - Sweet chili - Tuinboon - Kruiden

*Kalfstartaar - Koolrabi - Kokos - Bieslookolie

Holstein runds - Aubergine - Lente ui - Sjalot

Aardbei - Yoghurt - Rabarber

5 Gangen 85

+Aangepaste wijn +45

6 Gangen 100

+Aangepaste wijn +55

Dessertwijn 10

Solera ratafia de Champagne 14

Kaas 8