

## Menu van de Grootjuffrouw

Coupe Gantoise  
en 2 hapjes van de chef en tapas

\*\*\*\*

Courgettesoep met pijpajuin en geitenkaas

\*\*\*\*

Parelhoenfilet met fine champagnesaus,  
aardpeergratin en seizoengroenten

\*\*\*\*

Structuren van chocolade, pistache, caramel en  
fleur de sel

Menu: € 40  
Menu met Gentse bieren, huiswijn,  
water, koffie en thee: € 54

## Menu van de Rector

Coupe Gantoise  
en 2 hapjes van de chef en tapas

\*\*\*\*

Gerookte Oosterscheldepaling, Griekse yoghurt,  
Granny Smith en komkommer

\*\*\*\*

Courgettesoep met pijpajuin en geitenkaas

\*\*\*\*

Parelhoenfilet met fine champagnesaus,  
aardpeergratin en seizoengroenten

\*\*\*\*

Structuren van chocolade, pistache, caramel en  
fleur de sel

Menu: € 50  
Menu met Gentse bieren, huiswijn,  
-water, koffie en thee: € 68

## Menu van de Priorin

Coupe Gantoise  
en 2 hapjes van de chef en tapas

\*\*\*\*

Gerookte Oosterscheldepaling, Griekse yoghurt,  
Granny Smith en komkommer

\*\*\*\*

Courgettesoep met pijpajuin en geitenkaas

\*\*\*\*

Rode poon met strandkrabjus, venkel en vadouvan

\*\*\*\*

Parelhoenfilet met fine champagnesaus,  
aardpeergratin en seizoengroenten

\*\*\*\*

Structuren van chocolade, pistache, caramel en  
fleur de sel

Menu: € 60  
Menu met Gentse bieren, huiswijn,  
water, koffie en thee: € 78

### Menu's voor oktober 2018

Wij vragen u vriendelijk één menu per tafel te kiezen