

Gemarineerde sint-jakobsnootjes in hazelnootolie, ganzenlever en truffels,
daikinkers en soprafinovinaigrette.

Tarbot met winterse knolgroentjes, schijfjes gedroogde parmaham, sausje van venusmosseltjes.

Bereiding van kreeft met kroontjes en paarse aardappels, sausje met basilicum en curry

Kalfsfilet met schelperwtjes en wilde paddenstoelen, sausje geparfumeerd met dragonkruid

Dessert van chocolade, ijs van bourbonvanille uit Tahiti, crumble van stoofappeltjes

Koffie of thee met huisgemaakte mignardises

4-gangenmenu : 60 euro met aangepaste wijnen en koffie 80 euro

5-gangenmenu : 80 euro met aangepaste wijnen en koffie 100 euro

Dit menu serveren wij op 12, 13 en 14 februari

Met vriendelijke groeten,



Kasteel van Lebbeke

Jan Cami

Leo Duboisstraat 41

9280 Lebbeke

Tel.: 052/38 09 09

Fax: 052/38 09 10

E-mail: info@kasteelvanlebbeke.be

Website: www.kasteelvanlebbeke.be