



Dit jaar bestaan Het Pomphuis & De Ark 20 jaar. Dit laten we natuurlijk niet onopgemerkt voorbij gaan. Om deze gebeurtenis te vieren is het de hele maand juni feest. Chef Christophe De Koninckx en zijn team presenteren u een exclusief 4-gangen menu. Daarnaast hebben we een eigen gelimiteerd wijnassortiment. Geniet van deze unieke wijnen tijdens uw lunch of diner of bestel een fles om mee naar huis te nemen. Aan u de keuze.

We schenken u een limited edition "20 jaar Het Pomphuis en De Ark" champagneglas bij elk feestmenu.

### FIJN GESNEDEN KABELJAUW EN BLOEMKOOI

oosterschelde paling | tigermilk | venkel | tomaat  
*finely sliced cod and cauliflower | oosterschelde eel | tigermilk | fennel | tomato*  
J&G Federspiel Grüner Veltliner, Weingut Högl, Wachau, Oostenrijk €8

o

### GELAKT BUIKSPEK

ganzenlever | miso | pistachenoot | gebrande ui | courgette | koolrabi  
*lacquered pork belly | foie gras | miso | pistachio nut | roasted onion | zucchini | kohlrabi*  
Pfaffenwies Spätburgunder, Carolin Weiler, Rheingau, Duitsland €8

o

### RUBIA ONGLET

asperges | erwt | shiitake | mousseline van aardappel | pinda | aubergine  
*rubia onglet | asparagus | pea | shiitake | potato mousseline | peanut | eggplant*  
'Robert Alexander' Merlot, Nico Van der Merwe, Stellenbosch, Zuid-Afrika €8

OF/OR

### GRIET

jonge wortel | gegrilde groene asperges | soja | zoete aardappel | pasta  
*brill | baby carrot | grilled green asparagus | soy | sweet potato | pasta*  
'Danièle' Chenin Blanc, Strydom Family Vineyards, Stellenbosch, Zuid-Afrika €8

o

### KERS

watermeloen | mascarpone | limoen | munt | meringue  
*cherry | watermelon | mascarpone | lime | mint | meringue*  
Riesling Auslese, Weingut Hauck, Rheinhessen, Duitsland €8

€75

u kan de gerechten ook à la carte bestellen  
*you can also order the dishes à la carte*