



SENS
FINE DINING



Het ontstaan van "SenS" is er gekomen na een jaren lange samenwerking met chef Steven Van Lint en maître Pieter Pittois. "SenS" staat zoals bij velen gekend als afkorting van het woord Sensitivity, Sensible, etc.. Gevoel, verstand, begrip en zintuig zijn maar enkele van de begrippen waar wij voor staan met "SenS". De gedrevenheid en de passie die beiden hebben, kunnen ze nu samen bundelen om er met gastvrouw Silke Willems een mooie culinaire reis van te maken.



TO SHARE



IBÉRICO • €18

POMODORI - BRUSCHETTA - BASILICUM - ZWARTE
LOOK - PARMEZAAN

VENUSSCHELP • €12

SAFFRAAN - VENKEL - BIESLOOK - SCHEERMESJES

KRUIDENPESTO • €10

BASILICUM - RUCOLA - CRACKERS

NOBASHI • €14

HARISSA - LIMOEN - PICKEL

STARTERS



WILDE ZALM • €21

TOMAAAT - YUZU - MIZUNA - AVOCADO

BUIKSPEK • €19

RISOTTO - SHIITAKE - POMPOEN - BROCCOLINI

KINGCRAB • €34

PIQUILLO - FREGOLA - COURGETTE - ZWARTE
OLIJF - ARGAN

HALLOUMI • €16 

QUINOA - AUBERGINE - TZATZIKI - FETA

GARNAAL • €21

BISQUE - NOBASHI - PETERSELIE - BERGAMOT

HOOFDGERECHTEN



KALF • €34

POMPOEN - POMME FONDANT - ROZEMARIJN - RAAP

POT-AU-FEU • €24



RODE CURRY - JASMIJNRIJST - BAMBOE - KOKOS - SESAM

TARTARE (A L'ITALIENNE) • €26

PARMEZAAN - PIJNBOOMPIT - TARTUFATA - POMME PAILLES

LINGUINI • €26

VENUSSCHELP - MOSSEL - SAFFRAAN - BIESLOOK

ZEEWOLF • €32

JONGE SPINAZIE - WITTE-WIJNSAUS - GRIJZE
GARNAAL - VENKELPUREE

DESSERTS



MADAGASCAR • €12

CACAO - HOEVEROOM - VANILLE

PAVLOVA • €13

MERINGUE - BOSVRUCHTEN - MASCARPONE - COULIS

BROWNIE • €13

PISTACHE - AMARETTO - AARDBEI - ESPRESSO

MILLEFEUILLE • €13

SUISSE - FRAMBOOS - AMANDEL - MUNT

MENU SENS



WILDE ZALM ***

TOMAAT - YUZU - MIZUNA - AVOCADO

BUIKSPEK ****

RISOTTO - SHIITAKE - POMPOEN - BROCCOLINI

KINGCRAB (*SUPPLEMENT 15€)

PIQUILLO - FREGOLA - COURGETTE - ZWARTE OLIJF
- ARGAN

KALF ***

POMPOEN - POMME FONDANT - ROZEMARIJN - RAAP

BROWNIE ***

PISTACHE - AMARETTO - AARDBEI - ESPRESSO

KAZEN (*SUPPLEMENT 6€)

CHUTNEY - ABRIKOOS - HAZELNOOT - BRIOCHE

*** MENU 3 GANGEN 48€/PP

**** MENU 4 GANGEN 59€/PP

SIDE DISHES



JASMIJNRIJST - VERSE FRIETEN -
OVENAARDAPPELEN - VENKELPUREE

GROENE PEPERSAUS - ARCHIDUC -
BEARNAISE • €4

ASSORTIMENT GEBAKKEN
CHAMPIGNONS
• €4

WITLOOFSLAATJE
• €3.5

GEBRAISEERDE VENKEL • €4