

---

# wijn

---

## mousserend

**Italië - Veneto - Prosecco | 6,25 | 28**

Licht, fris, fruitig en een klein zoetje

---

## wit

**Spanje - Rueda - Verdejo | 5 | 24,5**

Fris, perzik, tonen van anijs

**Frankrijk - Côtes de Gascogne - Colombard | 4,5 | 22,5**

Stuivend, grassig, zacht droog, sappige afdronk

**Italië - Sicilia - Chardonnay | 5 | 25**

Zacht en toch fris, citrus, mango, geen hout

**Italië - Venetie - Pinot Grigio | 25**

Verleidelijk, ietsje kruidig, zacht en rond

**Oostenrijk - Wachau - Grüner Veltliner | 27**

Rijpe peer, appel, iets peperig, frisse afdronk

**Frankrijk - Mâcon Villages - Chardonnay | 29,5**

Klassieke stijl, mineraal, citrus, boterig

---

## rosé

**Spanje - Ribera - Tempranillo | 4,5 | 20**

Droog, sappig

**Frankrijk - Aix-en-Provence - Grenache | 5 | 25**

Zacht zwoel bosfruit, elegant, droog, heel verfijnd, tikje kruidig

---

## rood

**Spanje - Ribera - Tempranillo | 4,5 | 22,5**

Rood fruit, kruidig

**Italië - Sicilia - Syrah/Nerello | 5 | 23,5**

Soepel en zwoel, zwart fruit, wat specerijen

**Italië - Toscana - Sangiovese | 25**

Vrolijk en sappig, zwarte bes, pruim, lekkere frisse afdronk

**Duitsland - Baden - Spätburgunder | 28**

Lichte rode wijn met rode kersen en ietsje aards in de afdronk

**Frankrijk - Côtes du Rhône - Grenache | 30**

Krachtig, complex, pruimen, kruidig, lange afdronk

Heeft u een dieetwens of een voedselallergie? Wij houden hier graag rekening mee.

---

# diner

**3 gangen menu | 35**

Alle gerechten zijn ook los te bestellen

---

## VOOR

**Hollandse garnalenkroketten | 12,5**

Met gefrituurde peterselie en remouladesaus

**Gazpacho van tomaat | 8,5**

met komkommer, chili en chorizo croutons

**Gepofte aardappel | 11**

Gevuld met een salade van octopus en mayonaise van gerookte paprika

**Pastrami van kalfsmuis | 11**

Met zoetzure groenten, waterkers, balsamico en olijfolie

**Zoete aardappel | 8,5**

Geroosterd, zoetzure Amsterdamse uien, geitenkaas, pecannoten en kropsla

**Salade tomaat | 8,5**

Variatie van tomaat, wasabi, mascarpone, pijnboompitten en basilicum

---

## extra

**Frites | 3,5**

**Groene salade | 3**

---

## hoofd

**Bavette | 21**

Gebakken met salade van bieten, tomatensalsa en balsamico

**Kalfsribeye | 20**

Gegrild, met limoenboter, spitskool, doperwten en verse kaas en munt

**Vissoep | 20**

Met verschillende soorten vis, aardappel, rouille en geroosterd brood

**Makreel | 21**

Op de huid gebakken, brandade van aardappel en chili en groene groentes

**Gevulde artisjok | 18**

Een variatie van chef Martin Keus

**Groente spies | 18**

Met polenta frieten, knoflook mayonaise en tomaten/chili relish

---

## na

**Internationale kazen | 12,5**

**Hangop van yoghurt | 7,5**

Met vijgen, pecannoten en frambozenijs

**Watermeloen | 7,5**

Crème van mascarpone, basilicum, mint, balsamico en witte chocolade-ijs