
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, ietwat 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, 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 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 | 38

Alle gerechten zijn ook los te bestellen

VOOR

Iberico ham | 14

Met geroosterd brood en tomaat

Gebakken coquille | 14

Met gemarineerde courgette, rozemarijn en tomaat

Salade gestoofde

kalfswang | 13

Met linzen en eendenlever, geserveerd met een dressing van rozijnen en rode port

Sashimi van zalm | 13

Met kikkoman, salade van radijs en edamame

Groene asperges | 9 (V)

Met groene kruiden crème fraîche, zongedroogde tomaat en een cracker van Parmezaanse kaas

Baba ganoush | 8 (V)

Met gebakken cherrytomaat, munt en harissa hangop

extra

Frites | 3,5

Groene salade | 3

hoofd

Gebakken hertenbiefstuk | 24

Met geroosterde spruiten en een crème van knolselderij, geserveerd in zijn eigen jus

Ossobuco | 23

Met een crème van raapstelen, schorseneren en knoflookjus

Op de huid gebakken

Dorade | 22

Met citroenboter, polenta en gegrilde venkel

Kabeljauwfilet | 22

Met la Ratta aardappel, spinazie en eiersalade met bieslook

Kikkererwtbuntenburger | 18 (V)

Met paksoi, gekarameliseerde rode ui, frisse kruiden sla en zoete aardappel friet

Ravioli | 19 (V)

Met eekhoortjesbrood, amandel en salieboter, geserveerd met een frisse salade

na

Kaasplateau | 12,5

Met noten-vijgenbrood

Chocolade notentaart | 9

Met gekarameliseerde walnoot en vanille-ijs

Vanille panna cotta | 8

Met gedroogde vijgen en yoghurtijs