
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

Carpaccio van hert en eendenlever | 14

Met bospaddenstoelen, mangochutney en schorseneren chips

Paté de Campagne | 12

Met cornichons, Cumberland saus en notenbrood

Tartaar van tonijn | 14



Met sardine in het zuur, tomaten, olijvendressing en zuurdesem crouton

Rilette van zalm | 13

Met Hollandse garnalen, huisgemaakte piccalilly en gefrituurde appelkappertjes

Salade van gepofte biet (V) | 9

Met geitenkaas, sherryazijn, druivenpitolie dressing en gekarameliseerde pecannoten

Freekeh salade (V) | 9

Met gegrilde spitskool, kruidensla, daslook, veganistische mayonaise en pompoenpitten

extra

Frites | 3,5

Groene salade | 3

hoofd

Geroosterde tamme

eendenborst | 23

Met Le Puy linzen, oesterzwam en bessensaus

Gestoofde kalfssukade | 24

Met bloemkoolcrème, groene kool en katenspek, geserveerd met knoflookjus

Zeebaars | 24

Ingestoken met coppa di parma, puree van pastinaak en Opperdoes, geserveerd met bouillabaisseaus

Gebakken zeeduivel | 22

Met krab ravioli, trostomaatjes, geroosterde venkel en limoen beurre blanc

Pompoentaart (V) | 18

Met gekarameliseerde ui, pistache, zoete aardappel friet en cajun crème fraîche

Stapelaar van oven gegaarde aubergine & tomaat (V) | 18

Met Parmezaanse kaas, oregano, notensla en kruidendressing

na

Chocolade dessert (V) | 10

Met een chocolade taartje, witte chocolade mousse, stracciatella ijs en een mini chocolade zoen

Kweeper tarte tatin (V) | 9

Met walnoot roomijs en mini gemberbolus

Kaasplateau (V) | 12

Met kletzenbrood, walnoten en appelstroop