
wijn

mousserend

Veneto - Prosecco

7 | 35

Italië

Licht, fris, fruitig en een klein zoetje

wit

Rueda - Verdejo

5 | 24,5

Spanje

Fris, perzik, tonen van anijs

Côtes de Gascogne - Colombard

5,25 | 26,25

Frankrijk

Stuivend, grassig, zacht droog, sappige afdronk

Sicilia - Chardonnay

5 | 25

Italië

Zacht en toch fris, citrus, mango, geen hout

Venezie - Pinot Grigio

25

Italië

Verleidelijk, ietwat kruidig, zacht en rond

Wachau - Grüner Veltliner

30

Oostenrijk

Rijpe peer, appel, iets peperig, frisse afdronk

rosé

Aix-en-Provence - Grenache

6 | 30

Frankrijk

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

rood

Sicilia - Syrah/Nerello

5 | 26,25

Italië

Soepel en zwoel, zwart fruit, wat specerijen

Toscana - Sangiovese

25

Italië

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

Baden - Spätburgunder

31,25

Duitsland

Lichte rode wijn met rode kersen en aards in de afdronk

Côtes du Rhône - Grenache

32,5

Frankrijk

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 rund | 14

Met Surinaamse bloedworst, rode uiencompote en piccalillydressing

Gebakken kwartelfilet en gekonfijt kwartelboutje | 12

Geserveerd met een rouleaux van spitskool & ibericoham en zwarte knoflookpuree

Tonijntartaar | 14

Met venkelsalade, radijs, gepekeld koolrabi en gemberdressing

Gegrilde doradefilet | 13

Met komkommerchutney, yoghurt dressing, dille-olie en gefrituurde kapperappel

Aziatische salade | 9

Met Thaise uiencompote, geroosterde shiitake, zeewier, rettich en een sesamcracker

Burrata met gemarineerde tomaat | 9

Met tomatencompote, olie van tijm & oregano en foccacia-knoflookcroust

extra

Frites | 3,5

Groene salade | 3

hoofd

Gegrilde kalfsribeye | 24

Met romige krielaardappels, groene asperges en Bearnaisesaus

Parelhoender | 23

Gevuld met duxelles en Fontina kaas, aardappelmousseline, lentegroenten en gevogeltejus

Ovengegaarde zalmfilet | 24

Met basilicumpesto, polenta, auberginetartaar en geroosterde paprikasaus

Zeebaarsfilet | 22

Met tomatenrisotto, gegrilde courgette, krokante coppa ham en witte wijn-dragonsaus

Ravioli met geitenkaas en honing | 18

Met geroosterde bloemkool en broccoli, geschaafde amandelen en roquefortsaus

Lasagne van geroosterde Provençaalse groenten | 18

Met salade van tomaat, artisjok en olijven

na

Kaasplateau | 12

Met kletzenbrood, appelstroop en walnoten

Chocoladedessert | 10

Met fudge, mousse, mini chocoladezoen en stracciatella roomijs

Citroentaart | 9

Met citrusgel, merengue en frambozensorbet