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

Trentino Alto Adige - Merlot
5 | 26,25
Italië
Soepel en kruidig, salmiak, romig fruit en ietsje vanille

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

Vegetarisch Veganistisch

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

diner

3-gangen menu | 38
Alle gerechten zijn ook los te bestellen

voor

Rilette van eend | 14
Met pruimencompote, cornichons en brioche

Gerookte runderribeye | 12
Met piccalilly, mesclun, geroosterde artisjok en bloemkool

Hollandse garnalen | 14
Met kropsla, gepocheerd ei, Marie Rose saus en peterselie

Huisgemarineerde Bawykov zalm | 13
Met zoetzure komkommer, mierikswortelcrème en tunnbröd

Quinoasalade | 9
Met Hollandse geitenkaas, rucola, bloemenhoning en walnoot

Pastinaak en knolselderij crèmesoep | 9
Met sesamzaad en paprikaolie asperges, raita en croutons

extra

Frites | 4,5

Groene salade | 4

hoofd

Gegrilde runderentrecote | 24
Met polenta, roodlof in balsamico en beurre de Paris

Blanquette van zwartpoothoender | 23
Met krielaardappeltjes en seizoensgroenten

Oven gegaarde schelvis | 22
Met stamppot van chioggia biet en Hollandaise saus met savora mosterd

Gebakken doradefilet | 24
Met saffraan aardappelmousseline, wilde spinazie en tomatencoulis

Pompoenravioli | 18
Met gorgonzolasaus, cavolo nero en hazelnoot

Risotto | 18
Met bospaddestoelen, palmkool, trostomaatjes, vegan mozzarella en boekweit

na

Kaasplateau | 12
Met noten-vijgenbrood

Chocoladetaart | 10
Met sinaasappelcompote, vanille Bourbon ijs en kletskop

Bananencake | 9
Met bananenmousse, crème anglaise en pistache ijs