
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

Gerookte ganzenborst | 15,5

Met ingelegde vijg, witlofsalade en blauwe bessendressing

Runderpastrami | 13,5

Met paddenstoelen, grove mosterdmayonaise en Amsterdams zuur

Tonijn in sesam | 15,5

Met een salade van wakame en shitake, geserveerd met wasabimayonaise

Salade huisgerookte schelvis | 14,5

Met bleekselderij, biet en grapefruit-kerriedressing

Taartje van gekarameliseerde ui | 10,5 

Met blauwe kaascrème en walnoot

Pompoensoep | 10,5 

Met basilicumcoulis en broodcroutons

extra

Frites | 4,5

Green salad | 4

hoofd

Hertenbiefstuk | 25,5

Met zoete aardappelcrème, spruitjes met kastanjes en rode wijnjus

Parelhoenfilet | 25,5


Gevuld met Comté kaas, geroosterde knolgroente, aardappelgratin en gevogeltesaus

Kabeljauwfilet | 24,5

Met kruidenkorst, herfstgroenten, parelgort en salsa verde

Zeebaars | 26,5

Met geroosterde venkel, rucola-bosui stampot en geroosterde knoflook-paprikasaus

Artisjok pecorino ravioli | 20 

Met beurre noisette, gebakken kappertjes en geroosterde bimi

Groentetajine | 20 

Met couscous, vegan yoghurt-mintsaus en Marokkaans brood

na

Kaasplateau | 13,5

Met noten-vijgenbrood

Perentaart | 11

Met honing, crème patissier, veenbessencompote en yoghurtroomijs

Kaneel panna cotta | 10

Met amaretto gel, witte chocolade en stracciatella ijs