

Voorgerecht

Tonijntartaar met salade van peultjes en wasabimayonaise
of
Gemarineerde, licht gerookte kalfsribeye met truffelmayonaise en gefrituurde uiringen
of
Spinazie- en mascarponesoep

Hoofdgerecht

Eendenborst met een gecarameliseerde sjalotten en sherrysaus
of
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met een saffraan en verse doperwtensaus
of
Lasagne van gegrilde groente met tomatensaus en mozzarella

Nagerecht

Bananen cheesecake met kokosijs en caramelsaus

3-gangen menu	24,00
Wijn-arrangement bij 3-gangen menu	9,50
Kindermenu	10,50
Gepaneerde kipfilet met frietjes	
Ijsje met caramelsaus en slagroom	



Voorgerecht

Salade met avocado, geroosterde rode ui, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, spekjes en geschaafde parmezaan in een dressing van olijfolie, balsamico en honing	7,50
🍷 Givry 🍷 Insolia	
Tarte tatin van cherrytomaatjes, rode ui en parmezaan met een basilicum-rucolasaus	7,75
🍷 Jean Bousquet rosé 🍷 Chablis	
Couscous, gegrilde groente, kikkererwten, gemarineerde biefstuk of gegrilde haloumikaas en een gedroogde vijgen chillidressing	8,50
🍷 Viognier 🍷 Pouilly Fuisse	
Gemarineerde en licht gerookte kalfsribeye met truffelmayonaise en gefrituurde uiringen	9,50
🍷 Nero d'Avola 🍷 Nero d'Avola	
Tonijntartaar met een salade van peultjes en wasabimayonaise	9,75
🍷 Rosé d'anjou 🍷 Pinot Gris	

Soepen

Spinazie met mascarpone-soep	5,50
🍷 Rosé d'anjou 🍷 Sancerre rosé	
Wortel-pompoen en gember	5,50
🍷 Viognier 🍷 Gewürztraminer	
Van alles wat brood:	6,00
Wit en bruin zuurdesem brood van het Vlaamsch Broodhuys, focaccia en turks brood geserveerd met huisgemaakte aioli, kruidenboter en olijf-tomaat tapenade	

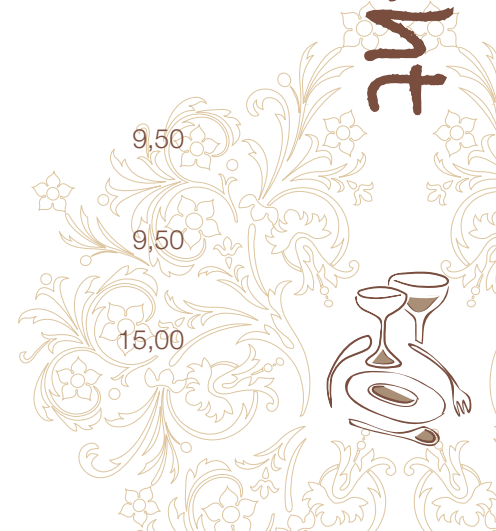


Hoofdgerecht

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met een saffraan en verse doperwtensaus	16,50
🕒 Sauvignon 🍷 Isabel sauvignon blanc	
Zeewolf omwikkeld met parmaham en salie in een saus van witte wijn en crème fraiche	17,00
🕒 Sauvignon 🍷 Sancerre	
Konijnenbout in bier gestoofd met tomaat, knoflook en peterselie	16,50
🕒 Barbera d'alba 🍷 Gran Reserva	
Eendenborst met een gecarameliseerde sjalotten en sherrysaus	17,50
🕒 Nero d'avola 🍷 Juliana	
Runderentrecote met een cantharellenjus geserveerd met aardappelgratin	19,00
🕒 Barbera 🍷 Bardo	
Geitenkaasfondue	17,50
🕒 Sauvignon 🍷 Sancerre	
Extra dipgroente	2,50
Dagsschotel (zie krijtbord)	11,50

Pasta's

Penne met groene asperges, zongedroogde tomaatjes, huisgemaakte walnotenpesto en pecorino	9,50
🕒 De Castro 🍷 Soave	
Penne met merguez in een pittige tomatensaus	9,50
🕒 Nero d'avola	
Lasagne van gegrilde groente met tomatensaus en mozzarella	15,00
🕒 Viognier 🍷 Riesling	



Nagerechten

Baba au rhum en rozijnenijs	5,75
Crème brûlée van citroengras	5,75
Choco-trio	6,50
Bananen cheesecake met kokosijs en caramelsaus	5,75
Witte chocoladetaart met een marsala sabayon	6,50

Dessertwijnen

Cadillac cuvee prestige '96	glas	4,00
Semillon, sauvignon, Chateau Hout-Gaudin, Frankrijk honing, bloemen en tropisch fruit		
PX	glas	3,75
Pedro Ximenez, Toro Alba, Spanje donker, stroperig, karamel, appel, rozijnen		
Sauternes 1e. Cru '00	fles 0,75l	48,00
Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle honing, perzik, intens		
Ice wine '04	fles 0,2l	29,00
Vidal, Pelee Island Winery, Canada wijn in zijn meest geconcentreerde vorm, geplukt bij -6 graden		

Pineau des charantes	glas	4,00
Frankrijk geconcentreerd, licht hout		
Vin Santo '93	fles 0,375l	26,00
Trebiano & Malvasia, Allessandro, Italië geoxideerd, zeer gerijpt en complex		
Blauer Zweigelt Ausbruch '05	0,375l	35,00
Traminer, Neuburger, Weisburgunder verfijnd, elegant, honing en lychee		
Moscato d'Asti	fles	25,00
Moscato, La Morandino, Italië appeltjes, fris, prikkeltje		
Likeuren van Kleef		1,25
per puntje		

Nagerecht

