

WIJNEN

HUISWIJNEN WIT

	per glas	per fles
Sauvignon Blanc	€ 3,85	€ 21,50
Chardonnay	€ 3,85	€ 21,50

HUISWIJNEN ROSÉ

Monterre grenache	€ 3,85	€ 21,50
Aix en Provence	€ 5,50	€ 27,50

HUISWIJNEN ROOD

Merlot	€ 3,85	€ 21,50
Cabernet / Shiraz	€ 4,00	€ 22,00

WIJNKAART

MOUSSERENDE WIJNEN

Champagne Pommery Brut Royal	€ 8,50	€ 55,00
Cava Jaume Serra Brut	€ 4,50	€ 24,75

WITTE WIJNEN

Diez siglos, Verdejo, Rueda, Spanje	€ 5,25	€ 26,00
Dos Camelidos, Viognier Colchagua Valley, Chili	€ 5,65	€ 28,50
Villa Trendi, Pinot Grigio, Toscane, Italië	€ 5,95	€ 29,50
Johann Müllner, Gruner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk	€ 5,95	€ 29,50
Jean Max Roger, Sauvignon Blanc. Sancerre, Frankrijk	€ 7,00	€ 34,50
Domaine le Verger, Chardonnay, Chablis, Frankrijk	€ 7,25	€ 36,00

RODE WIJNEN

Condesa del Atrio, Temperanillo / Grenache , Rioja, Spanje	€ 5,25	€ 26,00
Dos Camelidos, Caménere, Colchagua Valley, Chili	€ 5,75	€ 28,50
Bodega Sottano, Malbec, Mendoza, Argentinië	€ 7,25	€ 36,00
Noble Vines 667, Pinot Noir, Monterey, Californië	€ 6,75	€ 33,50
Cantina Terra Del Barolo, Barbera d'Alba, Piemonte Alba, Italië	€ 8,50	€ 42,00
F. Jeantet, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrijk	€ 8,50	€ 42,00



DINER

3-GANGEN KEUZE

MENU € 29,50

KEUZE UIT ALLE VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN

APPETIZERS

Brood met aioli en pesto	€ 4,50
Thaise gele currybitterballen met sambalmayonaise	6 stuks € 4,95
Garnalenkroketjes met cocktailsaus	6 stuks € 4,95
Truffelkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks € 5,95
Geitenkaaskroketjes	6 stuks € 5,95
Oester met rode wijnazijn en sjalot	per stuk € 3,00
½ dozijn oesters met rode wijnazijn en sjalot	€ 15,00

VOORGERECHTEN € 9,00

Romige soep van Hokkaido pompoen met salie, Gorgonzola en Grisini van bladerdeeg en maanzaad

Salade met gerookte eendenborst met een gel en bitterbal van rode biet en een crostini met gekonfijte eendenbout

Carpaccio gemarineerd in groene kruiden, kletskopje van Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

Flinterdun gesneden tonijn op krokant filodeeg met ricottacrème, sesamzaad en wasabimayonaise

Waldorf salade met witlof, appel, selderij, walnoten, rozijnen en warme mayonaise

Gebakken Gamba's 'Al Ajillo' met saffraanmayonaise, avocado en cherrytomaatjes

Coppa van wildzwijn met gekarameliseerde vijgen en crème van eendenlever

HOOFDGERECHTEN € 18,50

Krokant gebakken "Barbarie" eendenborst, crème van Butternutpompoeën en jus met dadels

Op de graat gebakken Tongschar, mousseline van truffelaardappel en 'beurre Noisette' met gebrande hazelnoten

Rundersukadesteak met pittige Bali jus en chips van topinamboer

Op de huid gebakken Schelvisfilet, Chioggia biet en scheermessen met peterselie en beurre blanc

Krokant gebakken Gnocchi met geroosterde pompoen, bospaddenstoelen, dadels en Korenbloem blauwschimmel

Gebakken ossenhaas met jus van ossenstaart en krokante polenta (toeslag €6,50)

Salade van wilde spinazie en gorgonzola met bospaddenstoelen, walnoten en verse vijgen

Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes

Extra frietjes met mayonaise	€ 3,00
Extra salade	€ 3,00
Extra groenten	€ 4,50

FLES WATER € 4,95

Panna	0,75 ltr
Pellegrino	0,75 ltr

APERITIEF

Bulldog gin met Thomas Henry tonic	€ 8,50
Aperol Spritz	€ 5,50
Limoncello Spritz	€ 6,50
Tito's bloody mary	€ 8,00
Jack Daniel's & cola	€ 7,50
Crodino	€ 3,00

NAGERECHTEN € 7,00

Chocoladetaartje van Gianduja, chocolade crumble en een pipetje gevuld met Pedro Ximenez
Tip Sherry Pedro Ximenez per glas € 4,50

Bloodorange Scroppino van bloedsinaasappel ijs, prosecco en wodka

Cheesecake met Oreobodem, gezouten karamel en bananenroomijs
Tip Weltevrede Estate Oupa se Wyn per glas € 4,50

Speciaal geselecteerde kazen met notenbrood en appelgel
Tip Late bottled vintage port per glas € 4,50

Tarte tatin van appel met kaneelijs en Crème Anglaise
Tip Sauternes Chateau des Comperes per glas € 4,50

Koffie of thee met (of zonder) uitgebreide friandises
Tip Sauternes Chateau des Comperes per glas € 4,50

Heeft u allergieën, geef dit aan. Wij zorgen voor een passend menu.

LIKEUREN € 4,95

Licor 43	Limoncello
Grand Marnier	Tia Maria
Cointreau	Kahlua
Baileys	Drambuie
Frangelico	Amaretto

SPECIALE KOFFIES € 7,00

Irish coffee
Spanish coffee
Italian coffee
French coffee
Kiss of fire