

3 gangen 35	bijpassend wijnarrangement 16
4 gangen 39	bijpassend wijnarrangement 19

Voorgerechten (a la carte: 12)

Tartaar

dikke lende | komkommer | tomaat | wasabi | sjalot | eidooier

Wijntip: Merlot rosado; zacht | vol | kersen | bessen | fris

Paling

gelakt | komkommer | sesam | dashi | wakame | quinoa

Wijntip: Gewurztraminer; complex | bloemig | exotisch fris | kruiden

Biet (vegetarisch)

komkommer | tarwegras | granaatappel | tabouleh | appel

Wijntip: Verdejo; anijs | vanille | vol | fris | deel fust gelagerd

Coquille

witlof | aqua divina | tomaat | look | schaaldieren | bloemkool

Wijntip: Chardonnay; vol | complex | fust gelagerd | intens | vettig

Serranoham & eendelever

terraine | groene asperge | mais | paprika | sherry | truffel

Wijntip: Merlot; zacht | rond | roodfruit | biologisch

Soepen (a la carte: 8,50)

Vis

room | tomaat | mousseline | witte wijn

Pompoen

parelcouscous | groentebouillon | piment | pompoen crème

*(Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie?
Meldt het ons. Wij geven waar nodig informatie)*

Hoofdgerechten (a la carte: 24)

Rund "Rossini"

diamantstuk | eendenlever | aardappel | rode wijnsaus | seizoen groenten
(toeslag: 2)

Wijntip: Merlot; zacht | rond | roodfruit | biologisch

Bavette

Rundervang | grain fed | paddenstoelen | seizoengroenten | béarnaise

Wijntip: Rioja; rijp | fust gelagerd | complex | specerijen

Worst van Brandt & Levi

Look | pompoen | ui | linzen | biet | Ras el Hanout

Wijntip: Syrah; robuust | fust gelagerd | complex | kruiden

Schelvis

filet | Zeeuwse vlegel | paprika | seizoen groenten | witte wijnsaus

Wijntip: Verdejo; anijs | vanille | vol | fris | deel fust gelagerd

Makreel

filet | seizoengroenten | quinoa | schaaldierensaus

Wijntip: Gewurztraminer; complex | bloemig | exotisch fris | kruiden

Kleur op je bord (vegetarisch)

Diverse groentebereidingen | ravioli | parmezaan

Wijntip: Merlot rosado; zacht | vol | kersen | bessen | fris

Nagerechten (a la carte: 9,50)

Peer

stoofpeer | meringue | kaneel | espuma | witte chocolade

Wijntip: Viura/ Sauv. Blanc semi dulce; halfzoet | rijp | exotisch | fris

Banaan

tempura | vlierbes | kokos | meringue | rum

Wijntip: Moscatel; gekonfijt fruit | sinaasappel | honing | karamel

Chocolade

Moulloux | crumble | praliné | meringue | mousse

Wijntip: Carthagene Rouge; liquoreus | rood fruit | honing | specerijen

Koffie "Speciale"

naar keuze een alcoholische "wereldkoffie"

(supplementprijs: 2,50)

Bourgondisch bordje kaas aangevuld met noten

(supplementprijs: 2,--)

Kazen uit mediterrane landen van diverse rijping

Wijntip: port vintage / Sherry Pedro Ximenez / Madeira