



## Wijnadvies Voorgerechten

---

Wijnadvies rood: Neropasso Rosso IGT Veneto Italië (glas 4,75)	<b>Langzaam gegaard lamsvlees</b> Mooi zacht lamsvlees geserveerd met een crème van gepofte aubergine, roomkaas met Italiaans spekkruim, knapperig briochebroodjes afgewerkt met een crunch van zwarte olijven en gedroogde tomaatjes	12,50
Wijnadvies rood: Epicuro Primitivo di Manduria Italië (glas 5,00)	<b>Rundercarpaccio, de beste</b> Onze klassieker, gesneden van extra lang gerijpte beste geselecteerd Ierse kogelbiefstuk, rijkelijk aangekleed met oude boerenkaas, kappertjes, gemarineerde olijven, rode ui en pijnboompitjes, balsamicodressing en frisse kruidensla	12,50
Wijnadvies wit: Domain du Tariquet Sauvignon Blanc Frankrijk (glas 4,75)	<b>Tataki van Albacore tonijn</b> Tonijn op zijn best. Tonijn kort geschroeid en vervolgens gemarineerd in kruiden. Geserveerd met zacht gegaarde jonge prei, een crème van Vadouvan kruiden, kroepoek van Zeeuwse oester en frisse bereidingen van komkommer	12,50
Wijnadvies wit: Longridge Chenin Blanc Zuid-Afrika (glas 5,00)	<b>Makreel uit de rookoven</b> Jonge makreel licht gerookt uit eigen rookoven met hangop van rendang kruiden, fris gemarineerde wortel en limoen, zachte avocado crème, poeder van zeesla en knapperige salty fingers	12,00
Wijnadvies rood: Oxford Landing Estates Merlot Australië (glas 5,00)	<b>Brabants tuintje</b> Bereidingen van diverse groenten uit het seizoen, geserveerd met een crème van Bettinehoeve geitenkaas, versierd met bloementjes, grond van paddenstoelen en olie gemaakt van verse kruiden	11,50
Wijnadvies wit: Zenato Pinot Grigio Italië (glas 5,00)	<b>Caprese</b> Klassieke Caprese op onze "eigenwijze" met stroop van balsamico, Parmaham, gemixte tomaten, rode ui, verse blaadjes basilicum en buffel mozzarella bolletjes	11,50

*Alle voorgerechten kunnen ook als tussengerecht geserveerd worden.  
Heeft u een allergie? Meld het ons!*



## Wijnadvies Salades

---

Wijnadvies rood:  
Ramon Bilbao Crianza  
Spanje (glas 5,50)

### Salade met Iberico

Iberico worst, een worst vol smaak gerveerd met frisse Cantaloupe en Honing meloen, amandelen uit de oven met een diepe zoete stroop van Pedro Ximenez en een olie van basilicum

11,50

## Wijnadvies Soepen

---

Wijnadvies wit:  
Ribeauvillé Pinot Blanc Alsace AC  
Frankrijk (glas 5,25)

### Romige vissoep, aan tafel uitgeschonken

rijkelijk gevuld met Hollandse garnalen, gemarineerde scampi, gestoomde groente, aardappel, witvis en Franse rouille met oude kaas

8,50

Wijnadvies wit & rood:  
Laurent Miguel Chardonnay/Viognier  
Laurent Miguel Syrah/Grenache  
Frankrijk (glas 3,75)

### Soto Ajam

Indonesische bouillon met pandanrijst, zacht gegaard eitje, lente ui, geplukt hoendervlees, gebakken uitjes en vlammeende sambal

6,50

*Alle voorgerechten kunnen ook als tussengerecht gerveerd worden.*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*



## Wijnadvies Hoofdgerechten

---

Wijnadvies rood: Tator Primitivo Italië (glas 6,75)	<b>Tournedos (200 gram)</b> tournedos van onze top slager met een luchtige béarnaisesaus, gesmoorde en geroosterde voorjaarsgroenten en pommes Dauphine	29,50
Wijnadvies rosé: Ramon Bilbao Rosado Spanje (glas 4,75)	<b>Tamme eendenborst</b> Hollandse tamme eendenborst met mediterrane couscous met munt en dadels en een saus van sinaasappel en passievrucht	22,00
Wijnadvies rood: Ochagavia 1851 Reserva Cabernet Sauvignon Chili (glas 5,25)	<b>Kalfswangetjes met gegrilde scampi's</b> zacht gegaarde kalfswangetjes met in rozemarijn gemarineerde scampi's, kroketje van zwezerik, crème van doperwt, pommes Fondant en een jus van truffel	22,50
Wijnadvies wit: Cortebianco Laguna Corteviola Italië (glas 5,00)	<b>Gebakken zeebaars</b> geserveerd met een frisse, romige risotto van citroen, artisjokken en citroentijm crème en een antiboise van Pomodori tomaat	22,50
	<b>Vis van de afslag</b> de vis van het seizoen die Yerseke ons biedt met bijpassende garnituren	dagprijs
Wijnadvies rood: Epicuro Primitivo di Manduria Italië: (glas 5,00)	<b>Hollandse lamscombinatie</b> Lamsrugfilet met lamsrack, jus van gekarameliseerde knoflook en een zoete aardappel crème	23,50
Wijnadvies wit: Laurant Miquel L'Artisan Chardonnay, Frankrijk (glas 5,50)	<b>Vegetarische ravioli</b> Ravioli gevuld met spinazie en ricotta met een saus van gedroogde tomaatjes, groene groenten, rucola en aan tafel geschaafde Parmezaan	20,50

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*



## Wijnadvies Nagerechten

---

Speciaal bij uw dessert, een heerlijk glas dessertwijn	<b>Naked Blueberry cheesecake</b> Cheesecake met meringue van blauwe bes, crème patissière met pure chocolade, een crumble van hopjes en hopjes ijs	8,00
Wijnadvies wit: Font Sante Muscat de Beaumes-de-Venise Frankrijk (4,50 per glas)	<b>Parfait van citroenverbena</b> met zacht gegaarde rabarber, verse aardbeien, schuim van mascarpone met limoen en vanille en een poeder van citroenverbena	8,00
Wijnadvies rood: Weltevreden Oupa se Wyn Zuid-Afrika (4,50 per glas)	<b>Ganache van mango</b> Mango ganache, in kokos gegaarde jasmijnrijst met limoenblad, schuim van vlierbloesem en ijs van duindoorn	8,00
	<b>Tropical Italian pie</b> Een punt tropische taart met gebrand Italiaans schuim en citroenijs	6,50
	<b>Petit Grand Dessert</b> proeverij van diverse lekkernijen met een bol ijs	9,00
Wijnadvies: Graham's Fine Tawny Port Portugal (3,50 per glas)	<b>Kaasbordje</b> Vier door de chef geselecteerde kazen, geserveerd met brood, uienmarmelade en druiven	11,50
Graham's 10 years Old Tawny Port Portugal (6,50 per glas)		

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*