

VOORGERECHTEN

* Salade van geroosterde venkel, paprika en tomaten met Provençaalse dressing (veganistisch)	€ 7,00
* Oosterse quinoasalade met wasabidressing (veganistisch)	€ 8,00
* Carpaccio van rauwe zalm met citroenvinaigrette, gezouten kappertjes, croutons en koriander	€ 8,50
* Gebakken mulfilet op een salade van linzen met tomaten, komkommer en paprika afgemaakt met limoensap	€ 9,00
* Vitello Tonato met cress, chip van gefrituurde truffelaardappel en rucola	€ 9,50
* Rollade van parelhoen en chorizo op salade met tuinbonen en paprikacoulis	€ 8,50
* Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, kappertjes, sud 'n sol tomaten, pijnboompitten en balsamicodressing	€11,80
* Met eendenlever	extra € 3,50
* Hutspot salade met gegaarde hertenwangetjes en een extract van appelstroop	€10,00

De salades zijn ook als maaltijdsalade te bestellen.

SOEPEN

* Heldere Bospaddenstoelen bouillon met kruiden-bospaddenstoelentimbaaltje (vegetarisch)	€ 8,00
* Rode misosoep, rijk gevuld met zeewier, taugé en tofu (vegetarisch)	€ 8,75
* Rijk gevulde bouillabaisse met rouille, Gruyère en croutons	€10,25

HOOFDGERECHTEN

	klein	normaal
* Walnoot Bolognese met pesto-olie en verse basilicum (veganistisch) PG Delle Venezie, Pinot Grigio, Italië: Goudgeel van kleur, licht bloemig en fruitig met tropische tonen. per glas € 5.80	€ 10,00	€ 19,50
* Combinatie van gepofte zoete aardappel gevuld met zwarte bonen en aardappeltortilla met guacamole (veganistisch) Valtus Optimum, Cabernet sauvignon en grenache, Frankrijk: Rijk aan tonen van bosfruit, zacht e karakter maakt deze wijn tot een allemansvriend. per glas € 4.40	€ 9,00	€ 18,00
* Gebakken zalm ingesmeerd met peterselie persilade op minimais, bospeen, snijbonen en hasselback aardappel Emotion No 2, Chardonnay en Viognier, Frankrijk: In de geur treffen we onder meer honig, acacia en citrus. Een verleidelijke wijn met een frisse afdronk. per glas € 4.80	€ 11,00	€ 19,00
* Gestoomde pangasiusfilet op oosterse wijze (soja, gember, koriander) met basmatirijst Conveniencia, Chardonnay, Merseguera en Pinot noir, Spanje: De geur biedt tonen van rijp wit fruit, abrikozen. Het heeft een ronde, zachte afdronk. per glas € 5.00	€ 11,00	€ 19,00
* Kalfsrib-eye van de Green Egg ingesmeerd met barbecuesaus met Rosevalaardappel, knolselderijmousseline en romanesco Valpolicella DOC, Diverse druiven rassen, Italië: Donkerrood van kleur, met een geur van kersen, pruim en zwarte bes en lichte bloemige tonen. per glas € 5.60	€ 10,00	€ 19,00
* Combinatie van varkenvlees, krokant buikspek, rib en gerookte filet met spinazie, Lomalta Crianza, Bobal, Merlot en Tempranillo, Spanje: Geur van donker rood fruit met fijne kruidigheid van peper en nootmuskaat. per glas € 5.20	€ 10,00	€ 18,50
* Gegrilde tournedos op geroosterde courgette, geroosterde aardappel, zure room en tijmjus Terra de Lisa, Syrah, Grenache en Caignan, Frankrijk: Donkerrood van kleur met een zweem paars. Een fluwelige afdronk met krachtige, zondoorstoofde wijn met een lange afdronk. per glas € 4.60	€ 12,00	€ 22,50
* Zwijnshaas met jus van gekarameliseerde zilveruitjes en massala, pompoen en spruiten uit de oven. Terra de Lisa, Syrah, Grenache en Caignan, Frankrijk: Donkerrood van kleur met een zweem paars. Een fluwelige afdronk met krachtige, zondoorstoofde wijn met een lange afdronk. per glas € 4.60	€ 11,00	€ 19,50
* Hertenbiefstuk met hete bliksem PX jus en een kruim van Bastogne koek	€ 13,00	€ 23,50

Als extra kunt u kiezen uit:

Gegratineerde aardappels

Frites

Gemengde salade

Per bakje € 3,00

DESSERTS

* Tiramisu met baileys-ijs	€ 8,50
* Vegan panna cotta van amandelmelk met amarena kersen	€ 8,00
* Gemarineerde perzik met vanillehangop	€ 8,50
* Kersenclafoutis met roomijs van amarena kersen	€ 8,00
* Citroenparfait met sinaasappelmarmelade	€ 7,50
* Spaanse soezen	€ 7,50
* Mangobavarois met passievruchtengelei en frambozensorbetijs	€ 8,50
* Grand dessert	€ 9,80

Dessertwijnen

Beaumes de Venise, muscat, Louis Bernard, per glas	€ 5,00
Maury, grenache noir, Domaine Pouderoux, per glas	€ 6,50
Muscat de Rivesaltes, Celliers de laper, glas	€ 6,50
Pedro Ximénez, González Byass, per glas	€ 6,50