

## Voorgerechten vlees

Rundercarpaccio met Italiaanse kruidendressing, Parmezaanse kaas,  
pijnboompitjes en notensla

12,95

Fontella Chianti Sangiovese 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,65

Proeverijtje van Pata Negra ham met rode Port gelei, bitterbal  
van lamsnek met kruidenmayonaise en steak tartaartje van  
diamanthaas met Bloody Mary gel

16,50

Finca Monica Rioja 2016 - Spanje - Rioja - Rode wijn

4,70

Langzaam gegaard speenvarkenfilet met compote van  
zilverui, sinaasappel, appel met acetostroop en rode Vermouthgel

11,75

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

4,90

Gebraden roastbeef met een salade van rozevalaardappel en crème  
fraîche met stukjes augurk, gehakte peterselie, ui en knoflook

11,75

Brazin Old Vine Zinfandel 2015 - Verenigde Staten - Californië - Rode wijn

6,40

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Voorgerechten vis

Mootje in basilicumpekel huisgerookte zalm met mosterdcrème,  
salade van diverse zomergroenten en tomatenchutney

13,50

Domaine des Geneves Chablis - Frankrijk - Bourgogne - Witte wijn  
6,90

Gerookte heilbot met salade van appel, cornichons en ingelegde  
courgette met rucola en olijvenmayonaise

14,95

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays d' Oc - Witte  
wijn  
5,15

Frisse salade van diverse soorten sla met in olijfolie langzaam  
gegaarde makreelfilet, olijven, cherrytomaten, rode uienringen  
en een rode peper cognacsaus

13,00

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2018 - Chili - Colchagua Calley - Witte  
wijn  
5,65

In rode peperolie geegaarde garnalenspiesjes met Little Gemsla,  
knoflookmayonaise, tomatensalsa en Tzatziki

13,95

Zenato Pinot Grigio 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn  
5,90

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Voorgerechten Vegetarisch

Burgertje van falafel op briochebrood met dip van Griekse yoghurt en munt, gegrilde aubergine, veldsla en gemarineerde rode biet

10,50

Zenato Pinot Grigio 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn

5,90

Salade caprese met verse buffelmozzarella, zongedroogde tomaten, pesto, basilicum en stroop van balsamico azijn met bruchetta van foccacia

11,95

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays d' Oc - Witte wijn

5,15

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze allergenenlijst.

## Soep

Gebonden rode paprikasoep met gemarineerde gele  
cherrytomaatjes, olie van groene kruiden en Parmezaanse kaas

7,95

Romige geitenkaassoep met een vleugje honing, walnoten en  
julienne van appel

8,25

Krachtige runderbouillon met geleitje van Mediterrane groenten  
en kruiden

7,75

De soep wordt geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Hoofdgerechten Vis

Gegrilde tonijnfilet op roerbakjuliëne van diverse soorten  
paprika en haricots verts met Hoisinsaus

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven  
22,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2018 - Chili - Colchagua Calley - Witte wijn  
5,65

Gebakken roodbaarsfilet met getomateerde witte wijnsaus, gepofte  
groene paprika en mousseline van aardappel en saffraan

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven  
21,50

Domaine Salmon Sancerre - Frankrijk - Liore - Witte wijn  
7,85

2 gebakken sliptongen met haricots verts en botersaus

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven  
29,50

Chablis Domaine des Genèves 2016 - Frankrijk - Bourgogne - Witte wijn  
6,90

Gegrilde zeebaars op paëlla met chorizo, rode ui en doperwten met  
witte wijnsaus, verse mosselen en gedroogde prosciutto

20,75

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays d' Oc - Witte wijn  
5,15

Maaltijdsalade met gamba' s, rode peper, spinazie,  
komkommerlinten, gekookt ei, croutons en Aioli

Dit gerecht serveren wij met vers gebakken oerbrood of frites  
19,75

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2018 - Chili - Colchagua Valley - Witte wijn  
5,65

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze  
allergenenlijst

## Hoofdgerechten vlees

Lamscurry met serehrijst, gewokte haricots verts, taugé, paksoi  
en chilisaus

18,95

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn  
4,90

Gegrilde ribeye met chimichurri, rokerige tomatenolie, gepofte  
bospeen, aubergine en courgette met in ganzenvet gegaarde  
krieltjes

20,75

Château la Rose Saint Bonnet 2015 - Frankrijk - Bordeaux - Rode wijn  
5,65

Tournedos met "Caponata" op Sicilliaanse wijze gegaarde groenten  
met een Marsalajus

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven  
26,75

Brazin Old Vine Zinfandel 2015 - Verenigde Staten - Californië - Rode wijn  
6,40

Gekonfijte eendenbout op gebakken mix van diverse groenten met  
een jus van sinaasappel en five spices kruiden

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven  
19,75

Finca Monica Rioja 2016 - Spanje - Rioja - Rode wijn  
4,70

Maaltijdsalade van gebakken diamanthaasreepjes op Little Gem,  
haricots verts, taugé en Oosterse soyadressing met koriander en  
knoflook

Dit gerecht serveren wij met vers gebakken oerbrood of frites  
18,50

Fontella Chianti Sangiovese 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn  
5,65

## Hoofdgerechten Vegetarisch

Ravioli van Artisjok en Pecorino kaas met gebakken courgette,  
gepofte kerstomaatjes, romige olijvensaus en rucola

18,95

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays d' Oc - Witte wijn

5,15

Maaltijdsalade met gegrilde Mediterrane groenten, buffel  
mozzarella, extra vierge olijfolie, zongedroogde tomaat en  
stroop van Pedro Zimenez

Dit gerecht serveren wij met vers gebakken oerbrood of frites

19,95

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn

5,90

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze  
allergenenlijst.

## Desserts

Hangop met citroenmarshmallow, gekonfijt citrusfruit en  
Limoncelloschuim  
9,95

Dame Blanche “Siberiënne” vanille ijstaartje met browniebodem,  
afgebrand met Italiaans schuim, chocolade Amarettosaus en  
gesuikerde hazelnootjes  
10,75  
El Candado PX Valdespino - Sherry  
5,65

Kaasplankje van binnen- en buitenlandse kaassoorten met  
rozijntoast en pruimencompôte  
13,75  
Barros Colheita 1998 - Rode port  
9,20

Witte chocolade mascarpone bavarois met Amarenekersen, chocolade  
crumble en quenelle slagroom  
9,95

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
Vraag naar onze allergenenlijst.



## Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie  
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes  
4,95

Irish coffee  
Met Jameson Whiskey  
7,10

French coffee  
Met Grand Marnier  
7,95

Italian coffee  
Met Amaretto  
7,95

Spanish coffee  
Met Tia Maria  
7,10

Wij kunnen u ook een single malt whisky, cognac of een likeur serveren.  
Vraag onze medewerkers naar ons assortiment.