

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Restaurant |  | Catering |
| Bed & Breakfast | Vergaderen | Private Dining |

**Voorgerechten**

Gerookte zalm – aardappel pannenkoek – kaviaar – kwartel ei 9,25

*Sancerre\**

Wild paté – gepekelde groenten - cranberry 8,25

*Grauer Burgunder*

Kwartelbout – linzen – serranoham 9,50

*Tautavel*

Geitenkaas – geroosterde pompoen – gepofte biet – hazelnoot 8,50 (v)

*Rioja Blanco*

**Hoofdgerechten**

Proeverij van wild 24,50

*Haut Medoc*

Vis van de dag – gamba – citroen krieltjes - kreeftsaus 23,50

*Sauvignon Blanc*

Diamanthaas – aardappelgratin – wintergroenten 23

*Tautavel*

Ravioli – paddenstoelen – ricotta (V) 19,50

*Sangiovese*

Eend filet – shiitake – quinoa – zwarte knoflook 23,50

*Sancerre*

Gele curry van peulvruchten – cavolo nero – hangop (V) 18,50

*Rioja Blanco*

**Nagerechten**

Creme brulee – grand marnier 8,25

*Moscato d’asti*

Chocolade lavacake – vanille ijs 8,50

*Pedro Ximinez*

Appel & stoofpeer crumble - stroopwafel ijs 7,75

*Pineau des Charentes*

Kazen – kletzenbrood – druiven 12,50

*10 jaar* *oude port*

*\*Per gerecht staan de aanbevolen wijnen cursief er onder*