



Geen keuze kunnen óf willen maken?

Wilt u zich laten verwennen door onze keukenbrigade, sla dan de menukaart dicht, dan bereiden zij een mooi menu voor u (alleen per tafel te bestellen).

Menu 3-gangen	€ 49,50 p.p.	/ All-in*	€ 84,50 p.p.
Menu 4-gangen	€ 62,50 p.p.	/ All-in*	€ 104,50 p.p.
Menu 5-gangen	€ 75,00 p.p.	/ All-in*	€ 122,50 p.p.

* inclusief feestelijk aperitief, bijpassende wijnen, tafelwater en after dinner koffie

Voor kaas in plaats van een zoet dessert rekenen wij een meerprijs.

EcoTapwater

Wilt u water drinken tijdens uw maaltijd? Wij serveren onbeperkt EcoTapwater (bruis en plat) voor € 3,50 per persoon. Wij doneren voor elke fles EcoTapwater, 5 liter schoon drinkwater aan het opvangcentrum voor weesmeisjes en albino kinderen in Kenia van de VDT group.

Huiswijn

€ 6,50 per glas / € 31,50 per fles

- Wit - Hilanda Verdejo, Bodegas Alceño, Spanje
Rosé - Domaine St. Felix - Cuvée Pierre Martin Rosé, Frankrijk
Rood - Hilanda Garnacha Tintorera Jumilla, Spanje

Aanbevolen wijnen

€ 8,25 per glas / € 39,50 per fles

- Wit - Quinta da Calçada-Vinho Verde, Alvarinho en Loureiro, Minho, Portugal
- Finca Enguera Blanc Verdil Organic, Valencia, Spanje
- Viña Aresti Chardonnay Reserva, Curico Valley, Chili
- Rood - Villa Wolf Pinot Noir, Pfalz, Duitsland
- La Forge Estate Carignan, Pays d'Oc, Frankrijk
- Duris Douro Selection, Tinta Roriz, Touriga Franca en Touriga Nacional, Douro, Portugal

Naast bovenstaande wijnen hebben wij een uitgebreide wijnkaart.

Dessertwijnen / Port

€ 8,50 per glas

- Samos Vin Doux, Griekenland
- Gonzales Byass Nectar Pedro Ximénez, Spanje
- Fonseca Late Bottled Vintage Port 2019, Portugal
- Bacalhôa Moscatel de Setubal, Portugal
- Lazzaroni Cremovo, Italië

ALLERGENEN

Onze ingrediënten kunnen sporen van noten, lactose, gluten of andere allergenen bevatten.
Geef uw wensen, diëten en allergieën aan en wij houden daar rekening mee.



VOORGERECHTEN KOUD

Rouleau van zalm en nori met crème van wasabi, ingelegde gele biet, daidai saus en een krokant van furikaki	€	17,50
Tartaar van rund met crème van eendenlever, in miso ingelegde koolrabi, schuim van comté en rasp van gedroogde eidooier	€	18,50
Panna cotta van feta met crème van aubergine, vinaigrette van pompoenpit, ingelegde beukenzwammen en gepofte pompoenpitten	€	16,50



VOORGERECHTEN WARM

Lauwwarme tartaar van gamba en gepofte paprika met een piri pri gamba gewikkeld in kataifi deeg overgoten met een bouillabaisse van kreeft	€	19,50
Krokant gebakken kalfszwezerik met gesmoorde groene kool, langzaam gegaarde ui afgelakt in balsamico en jus van truffel	€	19,50



HOOFDGERECHTEN

Gebakken heilbot met diverse bereidingen van aardpeer, gebrande prei en een crumble van hazelnoot, gerookte botersaus en olie van prei	€	30,00
Licht gerookte eendenborst met gyoza gevuld met eendenbout, pommes Anna, geglaceerde schorseneer, XO van rode biet en jus van gerookte bosui	€	30,00
Rosé gebraden grain-fed runder sukade met pommes Anna, compote van sjalot, pecan en zwarte knoflook, witlof, krokante kaantjes en Honfleursaus	€	32,50
Knolselderij steak met pommes Anna, geglaceerde schorseneer, gyoza gevuld met duxelles van paddenstoelen, XO van rode biet en saus van eekhoorntjesbrood	€	22,50
Frieten met mayonaise	€	5,00



ZOET & KAAS

Mousse van chocolade en tijm met hazelnoot sablé, compote van peer en vanille, vlierbloesem karamel en ijs van witte chocolade	€	13,50
Wisselend chef's dessert	€	13,50
Selectie van Franse kazen met marmelade en huisgemaakte crackers met pompoenpit	€	14,50



AFTER DINNER KOFFIE

Koffie, (dubbele) espresso, cappuccino, Latte macchiato of thee met lekkernijen	€	5,00
Speciale koffies (Irish coffee, Spanish coffee et cetera) met lekkernijen	€	9,50
Onze vertrouwde breekchocolade (100 gram)	€	5,00