

Welke wijn bij welk gerecht?

Bij elk gerecht staat een passende wijn.
Per glas € 4.95 | per fles € 25.00

Voorgerechten

€

Nacho's uit eigen keuken met gerookte zalmrilette en avocado-krabsalade

9.95

2017 Classic blanc - Vin de France, Guffens au Sud | In de mond is de wijn rond en met de frisheid van perzik. De afdronk is aangenaam en lang.

Thaise biefstuk-noedelsalade

9.95

2018 Campana rosé - Corbières, Château Beauregard Mirouze | Verleidelijke neus van perzik, peer en bloesem. Mooi in balans, volop sappig fruit!

Sashimi tonijnfilet in een sesamjasje met wasabi-sojadressing

9.95

2018 Campana rosé - Corbières, Château Beauregard Mirouze | Verleidelijke neus van perzik, peer en bloesem. Mooi in balans, volop sappig fruit!

Bara - Surinaamse dipbroodjes met massalamayonaise en pittige mangosalsa

8.95

2018 Sauvignon - Rueda, Palacio de Bornos | De smaak kenmerkt zich door een uitstekend frisse structuur met veel sappig fruit en aantrekkelijke zuren.

Charcuterie - serranoham, coppa di Parma en spianata Romana met gemarineerde olijven

9.95

2017 Classic blanc - Vin de France, Guffens au Sud | In de mond is de wijn rond en met de frisheid van perzik. De afdronk is aangenaam en lang.

Dessertwijnen

1998 Rivesaltes Ambré | 17 ans d'âge - Les Vins de Parcè frères 6.95

2015 Banyuls Cuvee Therese Reig | Domaine de la Rectorie 6.95

Dessertwijn van de maand 6.95

Vintageport 6.50

Hoofdgerechten

€

Beef short ribs gemarineerd in Bordeaux wijn met truffel-Parmezaanse frites

19.95

2017 Beaujolais villages - Domaine du Clos du Fief | Beaujolais maakt indruk! Hij biedt fris fruit, iets aardse tonen en zijdezachte tanninen.

Lamstajine - zomerse stoofpot met gekruid lamsvlees, groenten en abrikozen met couscous

18.95

2017 Beaujolais villages - Domaine du Clos du Fief | Beaujolais maakt indruk! Hij biedt fris fruit, iets aardse tonen en zijdezachte tanninen.

Piepkuiken piri-piri met gerookte paprikarijst en Caesarsalade

19.95

2017 Classic blanc - Vin de France, Guffens au Sud | In de mond is de wijn rond en met de frisheid van perzik. De afdronk is aangenaam en lang.

Zeebaarsfilet uit de oven met zomerse aardappelsalade en antiboise

19.95

2018 Campana rosé - Corbières, Château Beauregard Mirouze | Verleidelijke neus van perzik, peer en bloesem. Mooi in balans, volop sappig fruit!

Tandoori zalmfilet-gambaspies met komkommer, koriandersalsa en sticky rijst

18.95

2018 Sauvignon - Rueda, Palacio de Bornos | De smaak kenmerkt zich door een uitstekend frisse structuur met veel sappig fruit en aantrekkelijke zuren.

Quesadilla gevuld met zoete aardappel, pittige kaas en tijm met bonensalade

16.95

2018 Campana rosé - Corbières, Château Beauregard Mirouze | Verleidelijke neus van perzik, peer en bloesem. Mooi in balans, volop sappig fruit!

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur. Huisgemaakte boerenfrites kunt u bestellen als bijgerecht. 3.50

Kijk op het bord!

€

Chef's dagspecialiteit	dagprijs
Wisselende vegetarische gerechten	16.00
Vangst van de dag	marktprijs

Nagerechten

Eton mess - heerlijk mengsel van Hollandse aardbeien, meringues en slagroom

6.95

Lemon heaven - limoncello tiramisu, citroen cannoli en citroensorbetijs

6.95

Gebak van Patisserie Holtkamp met bolletje ijs

6.95

Seizoenskazen - 2, 3, 4, 5 kazen 5.50, 7.00, 8.50 of 10.00

Morbier - halfharde Franse kaas met een gewassen korst, komt uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk
Bleu d'Auvergne - een relatief jonge blauwschimmelkaas

Reblochon - een Franse kaas, een gewassen-korstkaas, geproduceerd in de Haute-Savoie

Manchego - een harde Spaanse schapenkaas uit de regio La Mancha

Talegio - een Italiaanse kaas met een gewassen korst, afkomstig uit het stadje Taleggio