

## Welke wijn bij welk gerecht?

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

### Voorgerechten

**Zalmsigaar – sigaar van gerookte Schotse zalm  
aangemaakte Hollandse garnalen met wakame en  
zachte wasabimayonaise**

2017 Viognier - Pays de Vaucluse, Guffens au Sud | De smaak is heerlijk fris en sappig, biedt een zacht zoete zweem van rijp fruit.

**Bresaola – flinterdun gekruid rundvlees met truffeldressing  
en pastinaakchips**

2017 Saumur blanc Elégance, Domaine du Vieux Pressoir | In deze bijzondere wijn, gemaakt van 100% chenin blanc, komen rondeur en een heel aangename mineraliteit prachtig samen.

**Wintersalade van gerookte eendenborst, gebakken  
portobello en balsamico dressing**

2017 Saumur blanc Elégance, Domaine du Vieux Pressoir | In deze bijzondere wijn, gemaakt van 100% chenin blanc, komen rondeur en een heel aangename mineraliteit prachtig samen.

**Bisque van Hollandse garnalen met een garnituur  
van gebakken coquilles**

2017 Viognier - Pays de Vaucluse, Guffens au Sud | De smaak is heerlijk fris en sappig, biedt een zacht zoete zweem van rijp fruit.

**Frittata van pompoen, bospaddenstoelen en  
paddenstoelenkaas**

2017 Saumur blanc Elégance, Domaine du Vieux Pressoir | In deze bijzondere wijn, gemaakt van 100% chenin blanc, komen rondeur en een heel aangename mineraliteit prachtig samen.

### Dessertwijnen

1998 Rivesaltes Ambré | 17 ans d'âge - Les Vins de Parcé frères 4.95

2015 Banyuls Cuvee Therese Reig | Domaine de la Rectorie 4.95

Chateau Vari monbazillac 4.95

Vintageport 6.50

### Hoofdgerechten

**Hertenbiefstuk, appel-uientaartje en portsaus**

2016 P'tit Martin - Côtes du Rhône, Domaine Oratoire Saint-Martin | Schitterend roodpaarse kleur. Een levendig parfum van donker bosfruit, kersen en rozemarijn. Zalig!

**Wildstoofpotje met paddenstoelen, kastanjes en een  
winterse aardappelpuree**

2016 P'tit Martin - Côtes du Rhône, Domaine Oratoire Saint-Martin | Schitterend roodpaarse kleur. Een levendig parfum van donker bosfruit, kersen en rozemarijn. Zalig!

**Geroosterde zalmsteak met malt whisky-pepersaus**

2017 Viognier - Pays de Vaucluse, Guffens au Sud | De smaak is heerlijk fris en sappig, biedt een zacht zoete zweem van rijp fruit.

**Scharreltouredos met truffeljus**

2016 Relatione Dolcetto - Dogliani, Azienda Agricola Gillardi | De neus biedt tonen van zwarte bes, wilde kers, viooltjes en kruiden. Wilt u nu al van deze wijn genieten, decanteer hem dan eerst of schenk hem in een groot wijnglas.

**Kastanje ravioli met roerbak wintergroenten en  
salie-appelsaus**

2016 Relatione Dolcetto - Dogliani, Azienda Agricola Gillardi | De neus biedt tonen van zwarte bes, wilde kers, viooltjes en kruiden. Wilt u nu al van deze wijn genieten, decanteer hem dan eerst of schenk hem in een groot wijnglas.

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

### Kijk op het bord!

	€
Chef's dagspecialiteit	dagprijs
Wisselende vegetarische gerechten	15.00
Vangst van de dag	marktprijs

### Nagerechten

**Wentelteeftje van suikerbrood met stoofpeer en kaneelroomijs** 6.95

**Wintermess | een heerlijk mengsel van meringues, cranberries,  
granaatappel en slagroom met ruby chocolade-roomijs** 6.95

**Gebak van Patisserie Holtkamp met romig ijs** 6.95

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

Ouwe Rijpenaar

Nederlands belegen truffelkaas

Stilton – Blauwaderige kaas

Morbier – uit de Franche-Comté, met een aslaagje en een pittige smaak

Reblochon – Franse korstkaas uit het Alpengebied met een volle zachte smaak