

Welke wijn bij welk gerecht?

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

Voorgerechten

€

Burrata op een bedje van roergebakken wilde spinazie, knoflook en rode peper 9.95

Pinot grigio Tenuta Viscose | Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden.

Warm taartje met jonge geitenkaas, vijgen en pecan maple dressing 9.25

Almodi petit wit Terra Alta | Heerlijke neus met tonen van appel, citrusfruit en perzik.

Bao bun met pekingeend, wakame en hoisin dressing 9.95

Pinot grigio Tenuta Viscose | Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden.

Gemarineerde zalmfilet uit eigen keuken met radijs, ingelegde gember en komkommer ketchup 9.95

La Caprichiso | Stralend strogeel met een groene hint. Een explosief en complex bouquet met rijpe nectarine, peer, witte perzik en minerale tonen.

Voorjaarssalade met serranohamkroketjes, tomaten croutons en Manchego krullen 9.25

Almodi petit wit Terra Alta | Heerlijke neus met tonen van appel, citrusfruit en perzik.

Dessertwijnen

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

2015 Banyuls Cuvee Therese Reig | Domaine de la Rectorie 6.95

Dessertwijn van de maand 6.95

Vintageport 6.50



Hoofdgerechten

€

Scharrel runderkogelbiefstuk met gerookte knoflookjus 19.95

Syrah - Terra Sicilie | In de neus ontdekken we tonen van klein rood en zwart fruit, kruiden en specerijen.

Lamsfilet met muntjus en stampot van rozeval, feta en kikkererwten 21.00

Syrah - Terra Sicilie | In de neus ontdekken we tonen van klein rood en zwart fruit, kruiden en specerijen.

Kabeljauwfilet met fregola, lentegroenten en pestosaus 19.95

Pinot grigio Tenuta Viscose | Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden.

Risotto met gerookte zalm, gamba's, coquilles en aspergetips 19.50

La Caprichiso | Stralend strogeel met een groene hint. Een explosief en complex bouquet met rijpe nectarine, peer, witte perzik en minerale tonen.

Libanees flatbread gevuld met rode bietenburger en fattoush 16.95

Almodi petit wit Terra Alta | Heerlijke neus met tonen van appel, citrusfruit en perzik.

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

Weckpotje gevuld met Triple gember-cheesecake 6.95

Banoffee mess - een heerlijk mengsel van meringue, banaan, slagroom en karamel 6.95

Gebak van Patisserie Holtkamp met bijpassend 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

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