

Voorgerecht vlees

Dungesneden Pata Negra ham met stroop van Rioja wijn, chutney van rode ui en abrikoos, rucola en gemarineerde olijven

€ 14,50

Finca Monica Rioja 2015 - Spanje - Rode wijn

€ 4,60

Gerookte speenvarkenfilet geserveerd met een compote van zilverui, sinaasappel en appel begeleid door een aceto stroop en rode vermouthingel

€ 9,75

Domaine Paret Viognier Pastourou 2015 - Frankrijk - Witte wijn

€ 5,00

Rundercarpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, spekjes en notensla

€ 12,75

Fontella Chianti 2014 - Italië - Rode wijn

€ 4,90

Gerookte rib-eye en salade van rettich, rosevalaardappel en grove mosterd geserveerd met Madeirastroop

€ 11,50

Les 5 Vallées Rosé 2015 - Frankrijk - Rosé wijn

€ 4,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Voorgerecht vis

Gegrilde makreel geserveerd met een kruidige hummus, op een compote van rode paprika, afgemaakt met rucola en basilicumvinaigrette

€ 11,75

Domaine du Tariquet Classic 2016 - Sauvignon Blanc - Gascogne - Witte wijn

€ 4,60

Gerookte heilbot met een salade van appel, cornichons en bieslook
crème fraîche

€ 13,00

Oude Kaap Chenin Blanc 2016 - Zuid Afrika - Witte wijn

€ 3,80

Oosters gemarineerde zalm met mayonaise van gedroogd zeewier, wakamé, gebakken uitjes en salade met taugé en ragfijne paksoi

€ 10,25

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2016 - Italië - Witte wijn

€ 5,75

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Voorgerecht Vegetarisch

Stukje Manchegokaas met olijventapenade, crostini met gesmolten Roquefort en sjalottencompote en een geitenkaas op oerbrood met honing en rozemarijn

€ 10,75

Sancerre Domaine Salmon 2016 - Frankrijk - Witte wijn

€ 7,65

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Soep

Soep van kokos, sereh en djeroek poeroet

€ 6,50

Licht pikante kerriesoep getrokken met gember en citroengras,
geserveerd met stukjes gerookte kalkoen

€ 7,50

Romige mosselsoep met garnituur van gerookte zalm en mosselen

€ 7,00

De soep wordt geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Hoofdgerecht Vis

In sesamzaad gebakken Albacore tonijn met gewokte paksoi, taugé en paprika, geserveerd met beurre blanc en 5 Spice kruiden

€ 19,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

€ 5,50

Op de huid gegrilde makreelfilet met tomatenrisotto en basilicumsaus

€ 15,50

Domaine du Tariquet Classic 2016 - Sauvignon Blanc - Gascogne - Witte wijn

€ 4,60

Drie sliptongen met geroosterde roosjes bloemkool en rode ui, afgemaakt met citroenbotersaus

€ 23,50

Chablis Domaine des Genèves 2014 - Witte wijn

€ 6,75

Maaltijdsalade van gebakken roodbaars, geserveerd met komkommerlinten, spinazie, partjes gekookt ei en gepofte bospeen, croutons en een vierge olijfolie

€ 15,75

Sancerre Domaine Salmon 2016 - Frankrijk - Witte wijn

€ 7,65

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rosevalaardappel in de schil uit de oven óf pommes frites en op aanvraag een frisse salade.

Supplement aardappelen of frites € 2,50

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Hoofdgerecht vlees

Gegrilde runderrib-eye met gebakken spinazie met sjalotjes en een rode wijnsaus

€ 20,50

Château Veyrin 2012 - Lustrac-Médoc - Bordeaux - Rode wijn

€ 5,50

Maaltijdsalade met langzaam gegaarde maiskip in sinaasappelmarinade, uitgesneden sinaasappelpartjes, zoetzure groenten en een citrusmayonaise

€ 13,75

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

€ 5,50

Tournedos met een jus van rode port geserveerd met ratatouille van Mediterrane groenten

€ 23,50

Brazin Old Vine Zinfandel 2013 - Californië - Rode wijn

€ 6,25

Huis gekonfijte eendenpoot met jus van tijm en compote van ui en paprika

€ 17,50

Pinot Noir L'Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

Gestooft kalfsstaartstuk met jus van witbier en gebakken gemengde paddenstoelen

€ 18,50

Finca Monica Rioja 2015 - Spanje - Rode wijn

€ 4,60

Combinatie van gebakken slow cooked buikspek en varkensrugmedaillon met rösti en gestooft prei, begeleidt door een appelstroopjus

€ 14,50

Fontella Chianti 2014 - Italië - Rode wijn

€ 4,90

Hoofdgerecht Vegetarisch

Ragout van paddenstoelen en diverse seizoensgroenten, geserveerd met bladerdeeg fleuron, Parmezaanse kaas en rucola

€ 15,75

Domaine du Tariquet Classic 2016 - Sauvignon Blanc - Gascogne - Witte wijn

€ 4,60

Fritatta van doperwt en maïs, geitenkaas en Manchegokaas, geserveerd met ijsbergsla en rucola, gemarineerde tomaten en paprikacoulis

€ 20,25

Finca Monica Rioja 2015 - Spanje - Rode wijn

€ 4,60

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rosevalaardappel in de schil uit de oven óf pommes frites en op aanvraag een frisse salade.

Supplement aardappelen of frites € 2,50

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Desserts

Macaron gevuld met citroen crème en basilicum, ijs van aardbei,
vanille room en frambozencoulis

€ 8,75

Limoncello

€ 3,50

Frambozenparfait met frambozengel en chocolade ganache

€ 7,50

Cava Villa Conchi Brut Seleccion - Spanje - Mousserende wijn

€ 6,20

Huisgemaakte carrot-cheesecake met roomkaas en yoghurtijs

€ 8,00

Drambuie - Likeur

€ 6,50

Baileys panna cotta met karamelroomijs en koffiesaus

€ 7,75

Baileys

€ 4,00

Streekkaas van geit, schaap en koe met krokantje van
rozemarijnbrood

€ 9,75

Barros Colheita 1998 port - Portugal - Douro - Rode Port

€ 9,00

Soepje van rood fruit met drie soorten sorbet ijs

€ 8,75

Prosecco MBM Spumante 2015 - Italië - Mousserende wijn

€ 5,90

Heeft u glutenvrij, lactosevrij of vegetarische wensen,

Vraag naar onze allergenenlijst

Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes
€ 4,65

Irish coffee
Met Jameson Irish Whiskey
€ 6,75

French coffee
Met Grand Marnier
€ 7,50

Italian coffee
Met Amaretto
€ 7,50

Spanish coffee
Met Tia Maria
€ 6,75

Wij kunnen u ook een single malt whiskey, cognac of een likeur serveren.
Vraag onze medewerkers naar ons assortiment