

Wijnsuggesties

*In de menukaart staan de wijntips vermeld achter de gerechten.
Heeft u specifieke wensen? Vraag dan naar onze uitgebreide wijnkaart!*

Emil Bauer	glas / fles
"NO SEX, JUST RIESLING" * PFALZ * DUITSLAND	
droog exotisch fruit appel bloemig	7,50 / 38,50

Rapaura Springs
PINOT NOIR * MARLBOROUGH * NIEUW-ZEELAND
zacht | zwarte kers | tabak | specerijen | vanille 7,75 / 40,00

Ile de Conas
MARSELAN APPASSITO * CABERNET
GRENACHE * PERPIGNAN * FRANKRIJK
 vol en kruidig | Marselan druif | rijpe zoete kers 7,00 / 33,50

Paco & Lola
ALBARIÑO * RIAS BAIXAS * SPANJE
fris | groene appel | peer | floraal | kruidig 7,00 / 37,50

Longridge
CHENIN BLANC * STELLENBOSCH * ZUID-AFRIKA
fris | perzik | ananas | wit steenfruit | vleugje eikenhout 8,25 / 45,00

Château Peymouton
ST. ÉMILION GRAND CRU * MERLOT * CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON * BORDEAUX * FRANKIJK
 stevig | donker fruit | eikenhout | kruiden | intens purper 7,50 / 38,50

Saint Roch
GRENACHE * MOURVEDRE * PROVENCE * FRANKRIJK 6,00 / 30,00
 licht en vol | citroen | grapefruit | sinaasappel | limoen

Vallelbelbo
MOSCATO D'ASTI * PIEMONTE * ITALIË * SPANJE
 licht mousserend | zoet en uitgebalanceerd glas 6,50

CONDE DE MONSUL * TAWNY * DOURO * PORTUGAL
zoet | dadels | vijgen | kruidig | rozijnen glas 4,50



Menu



Voorgerechten

 **GEROOKTE RODE BIETEN (V)**
gekarameliseerde geitenkaas | walnoot | rucola | aceto balsamico

ZALMTARTAAR
aardappelsalade | haringkuit | Savora mosterdmayonaise

BLINI'S GEROOKTE HEILBOT
kwarteleitje | gepofte quinoa | rode bieten mayonaise

HERTEN TATAKI - *wijntip: Pinot Noir, Rapaura*
puree van knolselderij | gekonfijte meloes-ui | appel
hazelnoot | kruidkoek | aceto teriyaki

CLASSIC CARPACCIO - rucola | parmezaanse kaas
zongedroogde tomaat | pijnboompitten | basilicum-mayonaise

Goepen

 **ITALIAANSE TOMATENSOEP (V)**
basilicum | crème fraîche

KREEFTENSOEP
amandelschaafsel | crème fraîche | Noorse garnaltjes | bieslook

Warme tussengerechten

LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK - *wijntip: Marselan Appassito*
dadels | appelstroop | pastinaak | koningszwam

COQUILLES
avocado | vanille | limoen | schaaldieren jus

 **PADDENSTOELENRENDANG (V)**
aardappelmousseline | pompoen | spicy pinda | kroepoek



*In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen.
Heeft u een voedselallergie? Meld dit dan altijd bij onze medewerkers!
Scan de QR-code hiernaast om de allergenenkaart te bekijken.*



Hoofdgerechten

 **SPAGHETTI MET VERSE TRUFFEL (V)**
rucola | bospaddenstoelen | oude kaas

 **MISO RISOTTO (V)**
bospaddenstoelen | hazelnoten | pompoen | parmezaanse kaas

ZALMFILET
groene asperges | Roseval aardappel | basilicum olie | saffraan-Hollandaise

KABELJAUW & KOKKELS - *wijntip: Chenin Blanc, Longridge*
winterse groenten | kreeftenjus

PREMIUM KERST SCHNITZEL
gratin | champignon- of pepersaus naar keuze

PARELHOEN
hutspot mousseline | king boleet | parmezaanse kaas | truffeljus

EENDENBORST
aardappelmousseline | spruiten | calvadosjus

GEGRILDE HAZENRUGFILET - *wijntip: St. Émilion Grand Cru, Château Peymouton*
rode kool | stoofpeertje | portjus

TOURNEDOS
seizoensgroenten | roze peperjus

Desserts

KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE
met diverse zoete lekkernijen

KERST DESSERT - *wijntip: Moscato D'Asti / Moscatel Floralis* 6,50 / 4,50
een feestelijke selectie van diverse zoetigheden

KAASPROEVERIJ - *wijntip: Tawny Port, Conde de Monsul*
Pierre Robert | Shropshire Blue | Sainte Maure

€ 62,50
vier gangen met soep
€ 67,50
vier gangen met
warm tussengerecht

