

Drie gangen keuze menu € 32.50 per persoon

Volg uw smaak door te kiezen uit onderstaande specifieke keuzemenu gerechten.
Indien u hier vanaf wil wijken wordt u de à la carte prijs gevraagd.

Voorgerechten [los te bestellen voor € 9.-]

Steak Tartare: Ossenhaas, rauw ei, kappertjes, augurk, mosterd, peterselie, worcestersaus en een Parmezaankoekje

Wijntip: Pinot Noir – Kris | per glas € 6.-

Pannenkoekjes met pekingeend, hoisinsaus, lente ui, komkommer en erwtscheuten

Wijntip: Grüner Veltliner - -Wachau | per glas € 6.50

Tempura kip met gefermenteerde knoflookmayonaise [warm]

Wijntip: Pinot Noir – Kris | per glas € 6.-

Op de huid gebakken doradefilet met een pasta in pittige tomatensaus [warm]

Wijntip: Sancerre – Loire | per glas € 8.-

Rodekoolwraps met een vulling van munt, pecannoten, rozijnen, quinoa, harrisa en Griekse yoghurt [vegetarisch]

Wijntip: Valpolicella Ripasso – Bennati | per glas € 7.-

Hoofdgerechten [los te bestellen voor € 23.50]

In bier gemarineerde sukade rundersteak van de Big Green Egg met kruidenboter

Wijntip: Valpolicella Ripasso – Bennati | per glas € 7.-

Gebakken varkenshaasmedaillons met gorgonzola

Wijntip: Pinot Grigio - La Tunella | per glas € 7.-

Gebakken parelhoen suprême met een saus van granaatappel

Wijntip: Chardonnay - Poderi Angelini | per glas € 5.50

Op de huid gebakken zalmfilet met soja ahornsiroop

Wijntip: Sancerre – Loire | per glas € 8.-

Gado Gado: Jasmijn rijst, witte kool, harico verts, taugé, gebakken uitjes,

Gekookt ei met een kruidige pindasaus [vegetarisch]

Wijntip: Chardonnay - Poderi Angelini | per glas € 5.50

Nagerechten [los te bestellen voor € 7.-]

Cheesecake met roomijs en slagroom

Lemon Curd

Chocolade bavaroise met roodfruit coulis

Boerenroomijs met advocaat en slagroom

Sushi van banaan en pistache met karamelroomijs en slagroom

Wijntip dessert: Glas Muscat de Rivesaltes | per glas € 5.00

Specials & Classics [a la carte]

Voorgerechten

Carpaccio van rosbief met truffelmayonaise, Parmezaan en croutons € 13.-

Wijntip: Valpolicella Ripasso – Bennati | per glas € 7.-

Prosciutto di San Daniele met focaccia € 17.-

Wijntip: Jupiter – Côte du Rhône | per glas € 7.50

Viscompositie met gerookte Noorse zalm, Hollandse paling en makreelmousse met een dressing van mascarpone en bieslook € 15.-

Wijntip: Grüner Veltliner - -Wachau | per glas € 6.50

Lauwarme geitenkaassalade met spek € 14.-

Wijntip: Sancerre – Loire | per glas € 8.-

Etagère: In drie etages een combinatie van vis & vlees [v.a. 2. pers.] € 18.- p.p.

Wijntip: Pinot Noir – Kris | per glas € 6.-

Kikkerbillen gebakken in kruidenolie van knoflook en Spaanse peper € 14,-

Wijntip: Chardonnay – Poderi Angelini per glas € 6,50

Mosterdsoep met uitgebakken spekjes € 7.-

Soep van de maand [vegetarisch] € 7.-

Hoofdgerechten vlees

Ossenhaas van het Hollands wei rund

Lady steak: [175 gram] € 28.-

Gentleman steak: [225 gram] € 34.-

Wijntip: Valpolicella Ripasso – Bennati | per glas € 7.-

Surf & Turf: Combinatie van gebakken kalfshaas met een pittig gemarineerde gamba spies € 32.-

Wijntip: Pinot Noir – Kris | per glas € 6.-

Hoofdgerecht vlees van de Big Green Egg BBQ

Argentijnse Ribeye

van Salentein premium beef

€ 36.-

Wijntip: Jupiter – Côte du Rhône | per glas € 7.50

Licht gepekelde varkens rib roast

€ 25.-

Wijntip: Pr. Cuvee Otazu – D.O. Navarra per glas € 8,-

Vleesgerechten naar keuze samen te stellen met:

Peperroomsaus | rode wijnsaus | champignonroomsaus | kruidenboter |
ansjovis knoflookolie | mosterdsaus

Hoofdgerechten vis

Noordzeetong verwend in roomboter met ravigottesaus

dagprijs

Wijntip: Sancerre – Loire | per glas € 8.-

Sissende gepelde gamba's met taugé, Spaanse peper en paksoi.

€ 26.-

Wijntip: Pinot Grigio - La Tunella | per glas € 7.-

Hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groenten, salade en friet

Nagerechten

Verse aardbeien met vanille ijs en slagroom

€ 8.-

Wijntip: Glas Muscat de Rivesaltes | per glas € 5.-

Internationaal kaasplateau met kletzenbrood en chutney

€ 15.-

Wijntip: Pedro Ximenez | per glas € 5.-