

Uit onderstaande gerechten kunt u zelf een 3-gangen menu samenstellen voor een vaste prijs van € 39,50. Alle gerechten kunnen daarnaast ook los besteld worden. Indien aangegeven wordt er over bepaalde gerechten een toeslag berekend.

VOORGERECHTEN

€ 12,00

Lauwwarme aardappelsalade met gepocheerde kabeljauw, bladselderij en citroen

Wijnsuggestie: Deakin Estate, Chardonnay, Victoria Red Cliffs, Australië

Pompensoep met croûtons en salie

Wijnsuggestie: Felix Lorenzo Cachazo Larrúa, Verdejo-Viura, DO Rueda, Spanje

Indien los besteld € 9.25

Pastrami van Livar varken met tapenade van zwarte olijf en gegrilde groene asperges

Wijnsuggestie: Deakin Estate, Chardonnay, Victoria Red Cliffs, Australië

Gepekeld rundvlees met kerriemayonaise en kruidensalade

Wijnsuggestie: Deakin Estate, Cabernet Sauvignon, Victoria Red Cliffs, Australië

Taartjes van blauwaderkaas met peer, dadeljam en stroop van rode port

Wijnsuggestie: Bereich Nahetal, Rivaner, Mosel Saar Ruwer, Duitsland

Langoustinestaartjes en kingkrab met luchtige pastinaakcrème

Wijnsuggestie: Casa Sant'Orsola, Pinot Grigio, IGT Veneto, Italië

Toeslag € 6.50

Gebakken duivenborstjes met kingboleet en vijg-dadelkoek

Wijnsuggestie: Frescobaldi Castiglioni Chianti, Sangiovese-Merlot, DOCG Toscane, Italië

Toeslag € 4.50

HOOFDGERECHTEN

€ 22,50

Gebakken zeebaarsfilet met zwarte risotto, courgette, tomaat en witte wijnsaus

Wijnsuggestie: Deakin Estate, Chardonnay, Victoria Red Cliffs, Australië

Tamme eendenborst met tabouleh, aubergine en aceto uitjes

Wijnsuggestie: Deakin Estate, Cabernet Sauvignon, Victoria Red Cliffs, Australië

Kalfsgehaktballetjes met andijviestamppot, kalfsjus en gebruneerde amandelen

Wijnsuggestie: Laroche Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk

Open lasagne met bospaddestoelen, bosui, geschaafde truffel en oude kaas

Wijnsuggestie: Casa Sant'Orsola, Pinot Grigio, IGT Veneto, Italië

Biefstuk met gebakken mini-paksoy, oesterzwammen en teriyakisaus

Wijnsuggestie: Frescobaldi Castiglioni Chianti, Sangiovese-Merlot, DOCG Toscane, Italië

Gebakken witte heilbotfilet met gegrilde groenten, truffelravioli en witte wijnsaus

Wijnsuggestie: Casa Sant'Orsola, Pinot Grigio, IGT Veneto, Italië

Toeslag € 7.50

Combinatie van gebakken kalfshaas en zwezerik met pompoen en morilles

Wijnsuggestie: Laroche Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk

Toeslag € 9.50

Hoofdgerecht van de dag

Van maandag tot en met vrijdag serveren wij een dagelijks wisselend hoofdgerecht

€ 17.50



NAGERECHTEN

€ 10,00

Crème brûlée van citroengras, gember en kardemon

Wijnsuggestie: De Muller, Moscatel de Alejandría, DO Tarragona, Spanje

Peren tarte tartin met vanille-roomijs

Wijnsuggestie: Boschendal Vin d'Or, Franschhoek, Zuid-Afrika

Pure chocolademousse met bosvruchten en caramel

Wijnsuggestie: Boschendal Vin d'Or, Franschhoek, Zuid-Afrika

Proeverij van limoen en kokos

Wijnsuggestie: De Muller, Moscatel de Alejandría, DO Tarragona, Spanje

Kaasplateau met Europese kazen en Marokkaanse Medjoul dadels

Wijnsuggestie: Quinta do Portal 10 Years Old Tawny, DO Douro, Portugal