

Een onvergetelijke avond kan beginnen...

NEEM LEKKER PLAATS, ONTSPAN EN GENIET

Keuzestress? Laat je leiden door de chef zodat je aandacht kan hebben voor elkaar!

3-GANGEN VERRASSINGSMENU

Inclusief een broodplankje om mee te starten

42.5 p.p.



Tip: Vraag om ons klets-potje;
openingsvragen als basis voor een mooi gesprek



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

VOORGERECHTEN

Lekker voor erbij, ons brood met huisgemaakte kruidenboter 6.5

Rundercarpaccio  13.5

met oude kaas, truffelmayonaise, geroosterde tuinbonen en slamelange

 Pinot Grigio (Italië) 5.5 |  Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanje) 30

Rouleau van prei en nori    11

met furikake crumble, eidooiercrème en zoetzure groenten

 Pinot Grigio (Italië) 5.5 |  Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanje) 30

Carpaccio van gele biet   12.5

met geitenkaas, vinaigrette van truffel en hazelnoot

 Sauvignon Blanc (Frankrijk) 5.9 |  Domaine Raimbault Sancerre Loire (Frankrijk) 46

Vitello tonnato    15

gebrande tonijn, tonijnmayonaise en kalfspastrami

 Chardonnay (Frankrijk) 6.5 |  Meursault Bourgogne (Frankrijk) 79

Zalmtartaar   14

met aardappelsalade en yoghurt-kruidendressing

 Sauvignon Blanc (Frankrijk) 5.9 |  Weingut Winter Riesling (Duitsland) 32

Gebakken gamba's   14.5

met panzanella salade en basilicumcrème

 Chardonnay (Frankrijk) 6.5 |  Meursault Bourgogne (Frankrijk) 79

Voorgerechtplank om te delen 17.5 p.p.

Selectie van voorgerechten, vanaf 2 personen

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter

Zoete aardappelsoep   7.5

met pompoenpitten

Bospaddenstoelensoep   8.5

met truffel

Soep van het moment  7.5

vraag het ons



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood en kruidenboter

Pulled oesterzwam   17.5

met rode kool, zoetzure komkommer, barbecue-paprikamarinade

 Pinot Grigio (Italië) 5.5 |  Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Oostenrijk) 38

Carpaccio  18

met oude kaas, truffelmayonaise en geroosterde tuinbonen

 Pinot Grigio (Italië) 5.5 |  Finca Os Cobatos Godello (Spanje) 30

Lauwwarme kip  17.5

met zoetzure komkommer, groene appel, sesam en dillemayonaise

 Costa Negroamaro (Italië) 4.8 |  Weingut von der Mark Spätburgunder (Duitsland) 30

Gerookte vis: zalm, forel & makreelsalade  19.5

met kappertjes, rode ui, zoetzure komkommer, dillemayonaise en gekookt ei

 Sauvignon Blanc (Frankrijk) 5.9 |  Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Oostenrijk) 38

Burrata  18

met gekleurde tomaten, basilicumcrème en gerookte amandelcrunch

 Pinot Grigio (Italië) 5.5 |  Finca Os Cobatos Godello (Spanje) 30



VOOR DE KINDEREN

Stukje vis met groente en frietjes 10.5

Stukje biefstuk met groente en frietjes 10.5

Kroket of frikandel met frietjes 8



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met groente garnituur, verse friet en salade

Rundersukade   26.5

met rucolastamppot, geroosterde bospeen en jus

 *Merlot-Cabernet Sauvignon (Spanje) 5.9* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanje) 34*

Gemarineerde kippendij 24

met satésaus, kroepoek, atjar en lente-ui

 *Costa Negroamaro (Italië) 4.8* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Duitsland) 30*

Truffelpasta   21

met gebakken paddenstoelen, Parmezaanse kaas en truffel

 *Costa Negroamaro (Italië) 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italië) 47*

Zeebaars   26

met orzo, snijbonen en wortel-dillevinaigrette

 *Pinot Grigio (Italië) 5.5* |  *Weingut Winter Riesling (Duitsland) 32*

Skrei   24.5

met pompoencrème, spitskool en botersaus

 *Chardonnay (Frankrijk) 6.5* |  *Meursault Bourgogne (Frankrijk) 79*



Knolselderij steak    20

met savooikool, pompoencrème en jus van ui

 *Costa Negroamaro (Italië) 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italië) 47*

Entrecote - 250 gram   39

met bonne femme garnituur en jus van knoflook en verse laurier

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Zuid-Afrika) 6.5* |  *St. Emilion Grand Cru Classé (Frankrijk) 49*

Stoofpotje jackfruit   optie  21.5

gestoofd in Westmalle Dubbel met groene salade

 *Costa Negroamaro (Italië) 4.8* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italië) 47*



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

DESSERTS

Smaakbeleving met een gouden randje!

Dubai golden brownie 12
met pistache, kataifi en mascarponecrème
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) 6*

Pure chocolademousse 🌱🌾 9.5
met bananencake, gekarameliseerde pinda en vanille-ijs
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) 6*

Frambozen crèmeux 🌾🌾 10
met witte-chocolademousse en citroensorbet-ijs
🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) 6.3*

Monchou taart 9.5
met Amarenen kersen en pistache-ijs
🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) 6.3*

Koffie deluxe 8.5
ambachtelijke lekkernijen geserveerd met koffie, thee, espresso of cappuccino

Kaasplankje 12.5
vier soorten kaas geserveerd met notenbrood en toast
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) 6*



Geniet ervan!



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij