

DINER: 17.00 - 20.30 uur

VOORGERECHTEN

Lekker voor erbij, ons brood met huisgemaakte kruidenboter en olijfolie 6.5

Geroosterde prei   11

met vinaigrette, eidooiercrème en walnoot

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

Burrata   12.5

met basilicumcrème, tomaat, komijnolie en gerookte amandelcrunch

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

Kalfspastrami   14

met Amsterdamse uien, zuurdesem krokant en peterseliecrème

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

Rundercarpaccio  13.5

met oude kaas, truffelmayonaise, geroosterde tuinbonen en slamelange

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

Zalm in nori   14

met radijs, wakame, wasabimayonaise en Furikake crumble

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

Tonijn tataki    14.5

frisse salade van rettich, komkommer en appel met oosterse vinaigrette

 Sauvignon Blanc (Frankrijk) glas 5.9 |  Raimbault Sancerre (Frankrijk) fles 46

Voorgerechtplankje om te delen 17.5 p.p.

Selectie van voorgerechten, vanaf 2 personen

SOEPEN

Al onze soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter

Gepofte tomaten- en paprikasoep   7.5

met basilicumcrème

Bospaddenstoelensoep   8.5

met truffel

Soep van het moment

bekijk de gerechten van het moment



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, geroosterde kikkererwten en bbq-paprikamarinade

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

Carpaccio  18

met oude kaas, truffelmayonaise en geroosterde tuinbonen

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

Lauwwarme kip  17.5

met zoetzure komkommer, groene appel, sesam en dillemayonaise

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

Gerookte vis: zalm, forel & makreelsalade  19.5

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

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

Burrata  18

met tomaten, basilicumcrème en gerookte amandelcrunch

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



VOOR DE KINDEREN

Stukje vis met groente en frietjes 10.5

Stukje vlees 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

Gemarineerde kippendij 🌱 24

met satésaus, kroepoek, atjar en lente-ui

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

Truffelpasta 🌱 21

met gebakken paddenstoelen, Parmezaanse kaas en truffel

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

Langzaam gegaard rund 🌱 26.5

met aardappelmousseline, pastinaak en jus

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

Gebakken zeebaars 26

met orzo en schuimige saus van kreeft

🍷 *Chardonnay (Frankrijk) glas 6.5* | 🍷 *Meursault Bourgogne (Frankrijk) fles 79*

Gebakken kabeljauw 24.5

met pompoen en saffraansaus

🍷 *Chardonnay (Frankrijk) glas 6.5* | 🍷 *Meursault Bourgogne (Frankrijk) fles 79*

Geroosterde bloemkool 20

met ras el hanout, baba ganoush, kormasaus en papadum

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

Tournedos optie 37

met rode-wijnjus en paddenstoelen

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

Stoofpotje jackfruit optie 21.5

gestoofd in Westmalle Dubbel bier met groene salade

🍷 *Costa Negroamaro (Italië) glas 4.8* | 🍷 *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italië) fles 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
brownie, pistache, kataifi en mascarponecrème
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) glas 6*

Mango-passievrucht crémeux 🌱 🌾 10
met mousse van witte chocolade en kokossorbet-ijs
🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) glas 6.3*

Gepocheerde peer 🌱 🌾 9.5
met mousse van pure chocolade, macadamia en vanille-ijs
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) glas 6*

Monchou taart 9.5
met Amarenen kersen en pistache-ijs
🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) glas 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) glas 6*



Geniet ervan!



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



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij