



*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

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

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

Salade met gerookte zalm 14.5

met avocado en béarnaisemayonaise

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

Geitenkaas uit de oven 14

met filodeeg, vijgencompote, rucola en geroosterde walnoten

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

Zomerse venkelsalade 13.5

met gerookte makreel, radijs, zoetzure komkommer, croutons en saffraan

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

Beef tataki 14.5

met ponzugel en krokante uitjes

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

Bruschetta 12

met geroosterde aubergine, portobello en muhammara

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

Voorgerechtplank om te delen 17.5 p.p.

Selectie van voorgerechten, vanaf 2 personen

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter

Romige mosterdsoep 7.5

van grove mosterd, met dragon

Geroosterde tomatensoep 8.5

met basilicum

**Soep van het moment **

vraag het ons



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



Vega



Vegan

DINER: 17.00 - 20.30 uur

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood en kruidenboter

Rundercarpaccio 18

met oude kaas, truffelmayonaise en geroosterde tuinbonen

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

Caesar 18

met geroosterde kip, Parmezaanse kaas, gekookt ei, gemarineerde tomaatjes en croutons

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

Geitenkaas uit de oven 17

met vijgencompote, gehakte walnoten en rucola

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

Zoete aardappel 17

met vegan feta, granaatappel, geroosterde tuinbonen en tahindressing

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



VOOR DE KINDEREN

Stukje kabeljauw met groente en frietjes 10.5

Stukje kip 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

DINER: 17.00 - 20.30 uur

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met groente garnituur, verse friet en salade

Zacht gebakken gamba's 26.5

met fettuccine en romige saus van strandkrabbetjes

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

Tournedos 42.5

met rode wijnjus en aardappel-truffelpuree

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

Gepofte zoete aardappel 21

met vegan feta, granaatappel en tahindressing

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

Kabeljauw 25

Gegaard in courgette en zwarte olijvenpuree, met aardappelmousseline en botersaus

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

Gemarineerde kippendij 24

met satésaus, kroepoek, atjar en lente-ui

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

Flat iron steak 'Korean style' 26.5

met bimi en bulgogisais

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

Verse pasta met bimi 22

met Parmezaanse kaas, amandelen en saus van geroosterde knoflook

 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

DINER: 17.00 - 20.30 uur

DESSERTS

Chocolade cremeux 10.5
met sinaasappel-karamelkrokant en vanille roomijs
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) 6*

Crème brûlée 9.5
met frambozen en vanille roomijs
🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) 6.3*

Pavlova 🌱 9.5
met gemarineerd rood fruit en citroensorbetijs
🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) 6.3*

Monchou taart 9
met Amarena 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 met notenbrood, vijgencompote en appelstroop
🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) 6*



Geniet ervan!



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



Vega



Vegan