



DESSERTS

Appel <i>honing karamel hangop</i>	7
Chocolade <i>passievrucht amandel</i>	8
Banaan <i>ijs dulce de leche</i>	6
Krokante soes <i>bloedsinaasappel slagroom</i>	8
Mascarpone <i>witte chocolade pistache</i>	6
Kaas van JokkMokk <i>5 verschillende kazen met condimenten</i>	9



WIJNEN

HUISWIJNEN | WIT

Sauvignon blanc Heredad Baez Catalunya Spanje	3.5 18
Grüner Veltliner Eschenhof-Holzer Wagram Oostenrijk	4.5 24
Chardonnay Apollonio Puglia Italië	5 25

WIT fris & sappig

Albariño El Oasis Rias Baixas Spanje	28
Verdejo Valdecuevas Rueda Spanje	27
Sauvignon blanc-Chardonnay Bulgarini Lombardije Italië	27
Weisburgunder Klaus Lentsch Alto Adige Italië	30

WIT rijp & kruidig

Sauvignon blanc-Pinot grigio ENA Puklavec Ormoz Slovenië	26
Viognier Anne de Joyeuse Limoux Frankrijk	26
Riesling Eschenhof-Holzer Wagram Oostenrijk	27

WIT vol & romig

Chardonnay Réserve Chalmet Languedoc Frankrijk	26
Pinot Grigio 7 numbers Puklavec Ormoz Slovenië	31

WIT zoet

Siegerebe auslese Golden Eule Rheinessen Duitsland	4
Moscatel Sol del Reymos Valencia Spanje	5

ROSÉ

Garnacha Rosado La Sonrisa Jumilla Spanje	3.5 18
Mimi en Provence Grande Réserve Côtes de provence Frankrijk	29

HUISWIJNEN | ROOD

Tempranillo La Sonrisa Jumilla Spanje	3.5 18
Blauer Zweigelt Eschenhof-Holzer Wagram Oostenrijk	4.5 24
Negroamaro Apollonio Puglia Italië	5 25

ROOD elegant

Pinot noir Fairbank Riverland Australië	27
Barbera Azienda Abonna Piëmonte Italië	29
Pinha Tinto Ribeiro Santo Dão Portugal	24

ROOD rijp & kruidig

Cabernet Sauvignon Bulgarini Lombardije Italië	29
Carignano Cantina Giba Sardinië Italië	30
Sangiovese Palagetto Chianti colli senesi Toscane Italië	29

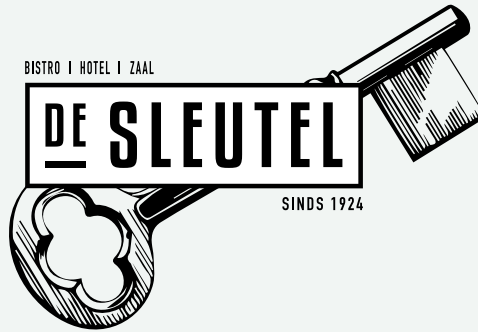
ROOD krachtig & intens

Malbec 1884 Mendoza Argentinië	28
Rioja Reserva Viña Herminia Rioja Spanje	34
Primitivo "Terragnolo" Apollonio Puglia Italië	30

MOUSSEREND

Prosecco Foss Marai Veneto Italië	4.5 26
Cava Brut Divino Oro Penedes Spanje	24
Champagne Hostomme Blanc de Blanc Frankrijk	50





SOEPEN

Pompoensoep 6
geroosterd | vadouvan

Franse uiensoep 6
gegratineerd | crouton

Ossenstaartsoep 6
heldere bouillon | paddenstoelen

VOORGERECHTEN

Carpaccio pesto hazelnoot	10	Coquille bloemkool bisque	11
Huisgerookte zalm earl grey citrus	11	BBQ biet ricotta tijm	9
Steak tartaar eigeel crème tafelzuren * Chef's special *	10	Risotto seizoensgroenten kruiden Ook als hoofdgerecht te bestellen	9
“Fruits de mer” pannetje schelpjes en meer	12	Niçoise makreel romaine	9

HOOFDGERECHTEN

Deze gerechten worden geserveerd met verse friet en seizoensgroenten.

Tournedos aardpeer jus de veau	26	Eend boerenkriel beurre noisette	23
Kabeljauw bloemkool prei	19	Gnocchi shortrib zilverui	19
Shortrib gekarameliseerde ui gelakt * Chef's special *	27	Parelhoen hoenwing gevogelte jus	21
Hele vis zeebaars in zoutkorst	19	Speenvarken buikspek knolselderij	19
Ravioli pompoen salie	15	Côte d'boeuf Hereford (1kg+) om te delen diverse sauzen	58

MENU

Wij serveren een menu op basis van
seizoensgebonden ingrediënten.

3 - gangen	30
4 - gangen	37

Er is meer...

