

Dinerkaart

3 Gangen menu door de chef	35.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 19.00	
4 Gangen menu door de chef	42.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 25.00	
5 Gangen menu door de chef	49.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 31.50	

Voorgerechten

Knolselderij . bloemkoolcouscous . truffel . mosterdzaad <i>Wijnsuggestie: Grillo</i>	8.50
Burrata . wilde tomaten . olijf olie . schuim van tomaat en basilicum . toast <i>Wijnsuggestie: Viognier</i>	10.00
Rosbief . paprika . wortel . biet . yoghurt-knoflookdip <i>Wijnsuggestie: Syrah rosé</i>	9.50
Gerookte forel . paling . avocado crème . radijs <i>Wijnsuggestie: Chardonnay</i>	9.50
Zacht gegaarde heilbot . wakame . pompoen . filodeeg <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner</i>	10.00

Hoofdgerechten

Hert . aardappelmousseline met zuurkool en rozemarijn . spruitjes met nootmuskaat . jus van pedro ximénez <i>Wijnsuggestie: Negroamaro</i>	21.00
Bavette . bitterbal van comté . crème van pastinaak . witlof . chimichurri <i>Wijnsuggestie: Montepulciano</i>	18.50
Wilde koolvis . parelcouscous . antiboise . dille beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner</i>	19.50
Geblakerde courgette . bouillon van bramen, tomaat en quinoa . crème van gerookte geitenkaas . noten crumble <i>Wijnsuggestie: Pinot noir</i>	17.00
Ravioli . paddenstoelen . pesto genovese . krokant van Parmezaan Supplement gamba's <i>Wijnsuggestie: Garnacha</i>	19.00 + 5.00
Huisgemaakte frites met mayonaise	4.00

Kaas Assortiment

Geserveerd met bijpassende garnituur

3 Soorten kaas

10.00

5 Soorten kaas

15.00

Wijnsuggestie: Maury . Grenache

Nagerechten

Parfait van dolche . zachte meringue . ingelegde peer . chai kruiden

9.25

Wijnsuggestie: Haut Marin

Brownie . koffieschuim . crème fraîche met limoen . matcha

8.50

Wijnsuggestie: Monastrell

Karamelfudge . gezouten witte chocolade ganache . pompoencrème .
gesuikerde choggiabiet . speculaas crumble

8.50

Wijnsuggestie: Monbazillac

Huisgemaakte friandises

4.75