

Dinerkaart

3 Gangen menu door de chef	34.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 19.00	
4 Gangen menu door de chef	39.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 25.00	
5 Gangen menu door de chef	46.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 31.50	

Voorgerechten

Gazpacho van rode kool . spaghetti van rettich . pancetta crumble . doperwt	9.00
<i>Wijnsuggestie: Pinot grigio</i>	
Tonijn . watermeloen . gepofte wilde rijst . mierikswortelroom . sojaboon . augurk	12.00
<i>Wijnsuggestie: Duo des Mers</i>	
Aziatische steak tartaar . koriander . sriracha mayonaise . kroepoek . bloemkool	8.00
<i>Wijnsuggestie: Chardonnay</i>	
Dun gesneden biet . geitenkaas . komkommer . bietenmayonaise . macadamia	10.00
<i>Wijnsuggestie: Chenin blanc</i>	

Tussengerechten

Komkommersoep . avocado . munt . korianderzaadroom	7.00
<i>Wijnsuggestie: Pinot grigio</i>	
Zeewolf . linzen . gerookte mossel . olijf . schuim van tomaat	10.00
<i>Wijnsuggestie: Picpoul</i>	

Hoofdgerechten

Denver steak . Opperdoezer Ronde . groene asperge . king boleet . jus van gerookte ui	21.00
<i>Wijnsuggestie: Montepulciano</i>	
Zwaardvis . tapenade van tomaat en pistache . truffelaardappel . limoen yoghurt	20.00
<i>Wijnsuggestie: Riesling</i>	
Iberico procureur . noodles . sesam . gepofte aubergine . gekarameliseerde rode peper . jus van limoenblad	19.00
<i>Wijnsuggestie: Cabernet sauvignon / Syrah</i>	
Open ravioli . eekhoorntjesbrood en beukenzwam . fudge van pompoen . doperwt . schuim van gorgonzola	21.00
<i>Wijnsuggestie: Blauer zweigelt</i>	

Kaas Assortiment

Geserveerd met bijpassende garnituur

3 Soorten kaas

10.00

5 Soorten kaas

15.00

Wijnsuggestie: Maury . Grenache

Nagerechten

Aardbeien . crème van geroosterde ananas .

pistacheroom . witte chocolade

9.00

Wijnsuggestie: Haut marin

Tartelette met bramen . crème Chantilly . crumble van vanille .

groene-theesorbet

9.00

Wijnsuggestie: Brachetto

Cosmopolitan . sinaasappelcake met wodka . limoensorbet .

cranberry . gedroogde sinaasappel

9.00

Wijnsuggestie: Montbazzilac

Huisgemaakte friandises

4.50