

## 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

Knolselderij . bloemkoolcouscous . truffel . mosterdzaad <i>Wijnsuggestie: Grillo</i>	8.00
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>	9.00
Gerookte forel . krokante paling . avocado crème . radijs <i>Wijnsuggestie: Chardonnay</i>	9.00
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>	20.00
Bavette . bitterbal van comté . crème van pastinaak . witlof . chimichurri <i>Wijnsuggestie: Montepulciano</i>	18.00
Wilde koolvis . parelcouscous . antiboise . schuim van gestoofde boerenkool <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner</i>	19.00
Geblakerde courgette . bouillon van bramen, tomaat en quinoa . crème van gerookte geitenkaas . noten crumble <i>Wijnsuggestie: Pinot noir</i>	16.00
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 merengue . ingelegde peer . chai kruiden

9.00

*Wijnsuggestie: Haut Marin*

Brownie . koffieschuim . crème fraîche met limoen . matcha

8.00

*Wijnsuggestie: Monastrell*

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

8.00

*Wijnsuggestie: Monbazillac*

Huisgemaakte friandises

4.50