

## Nagerechten

€ 8,00

- ∞ Crème brûlée van Ruby chocolade met Ruby schotsen en Amarene kersenijis

**Wijnsuggestie** Banyuls € 7,25

- ∞ Bitterkoekjesmousse met gesuikerde amandelen en een gel van Amaretto met caramelijs

**Wijnsuggestie** Paul Mas Muscat € 6,75

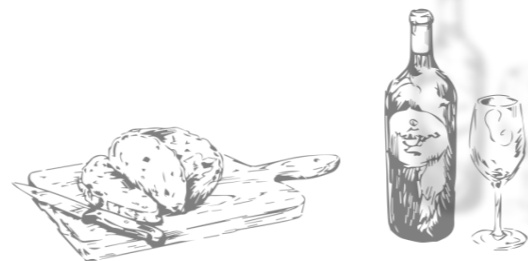
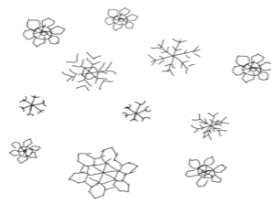
- ∞ Perentaartje met banketbakkersroom, walnoten crumble en walnoten roomijs

**Wijnsuggestie** Paul Mas Muscat € 6,75

- ∞ Proeverij van diverse lekkernijen met koffie en een likeurtje \*\*\*

- ∞ Cremeux van mandarijnen, compôte van kumquarts, rood fruitcrumble en bloedsinaasappelijis

**Wijnsuggestie** Paul Mas Muscat € 6,75



## 3-Gangen verrassingsmenu € 35,50

Laat u verwennen door onze keukenbrigade. Uiteraard kunt u vooraf aangeven of u dieetwensen heeft.

- ∞ Kaasplateau van 3 binnen- en buitenlandse kaassoorten

**Wijnsuggestie** Pedro Ximinez € 6,75

- ∞ Kaasplateau van 5 binnen- en buitenlandse kaassoorten \*\*\*

**Wijnsuggestie** Pedro Ximinez € 6,75

\*\*\* Toeslag € 4,00

## Winter-kaart

## Koude gerechten

€ 10,00

- ∞ Tartaar van runderbavette met truffelcrème en eendenleverkrullen \*\*

**Wijnsuggestie** Italië: I Muri Negroamaro € 4,75

- ∞ Rillette van gerookte forel, garnalen, bieslook en mesclun met een kreeftenlimoenmayonaise

**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Sauvignon Blanc € 5,75

- ∞ Salade van gepocheerde peer gegratinteed met geitenkaas, honing en walnoten

**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Chardonnay € 4,25



- ∞ Gemarineerde zalm met een gel van kikoman, radijs, schuim van komkommer en een sesammayonaise

**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 6,00

- ∞ Rundercarpaccio met uitgebakken buikspek, VSOP Reypendaer, pittenmix en een balsamicodressing

**Wijnsuggestie** Argentinië: Portillo Pinot Noir € 6,00

- ∞ Terrine van gekleurde bieten met granaatappel, krokantje van biet en een frambozenvinaigrette

**Wijnsuggestie** Oostenrijk: Steiniger Gruner Veltliner € 6,25

- ∞ Beef tataki met zoetzure pompoen, sesam en pappadam \*\*

**Wijnsuggestie** Italië: I Muri Negroamaro € 4,75



- ∞ Op lage temperatuur gegaarde kalfsribeye met zoete aardappel, zoetzure venkel en een blauwaderkaasmayonaise

**Wijnsuggestie** Chili: Montes Carbernet Sauvignon € 5,25

- ∞ Gebrande tonijn met gemarineerde gele- en choggiabiet, kroepoek van sesam en een gel van sambay

**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 6,00

WINTER

\*\* Toeslag € 2,00

## Lauwwarme gerechten

€ 10,00

- ∞ Coquilles met structuur van bospeen, zeekraal, hazelnootcrumble en een saus van saffraan \*\*  
**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 6,00
- ∞ Rode mul filet met risotto, fregula, zeekraal, tomaten konfijt en in zwarte knoflookolie gebakken gamba en een saus van strandcrab \*\*  
**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Sauvignon Blanc € 5,75
- ∞ Filet van roodpootpatrijs met een crunch van pompoen, zuurkool, knolselderijfondant en een gevogeltejus  
**Wijnsuggestie** Argentinië: Portillo Malbec € 6,00
- ∞ Gebakken tongschar met paprika, venkel, couscous, auberginecrème en een citroenolie  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,25
- ∞ Oliebolletje van pompoen met een compôte van kweeperen  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,25
- ∞ Bisque van strandkrabben, garnaaftjes, bosui en crème fraîche
- ∞ Cappuccino van knolselderij, aardpeer met bosui





Verras uw geliefde met een  
**Valentijnsdiner**  
op donderdag 14 februari 2019.  
Uiteraard zal een presentje van  
onze kant niet ontbreken.

Happy  
Valentijndag



## Supplementen

- ∞ Gemengde salade (voor 2 personen) € 3,50
- ∞ Traditionele friet met mayonaise (voor 2 personen) € 4,00

\*\* Toeslag € 2,00

## Warme gerechten

€ 12,00

- ∞ Gamba in rode curry met babymaïs, zeekraal en bosui  
**Wijnsuggestie** Roemenie: Calusari Pinot Grigio € 5,00
- ∞ Gebakken zalmfilet met groene kruidenkorst, crème van doperwten, gegrilde courgette en gepofte cherrytomaatjes met een saffraan Beurre Blanc  
**Wijnsuggestie** Oostenrijk: Steiniger Gruner Veltliner € 6,25
- ∞ Gelakte corvinafilet met flespompoencreme, crumble van paarse bloemkool, spinazie, hollandse garnalen en een saus van kreeft \*\*  
**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 6,00
- ∞ Paddestoelenrisotto met vadouvan, baby-spinazie en Parmezaanvlokken  
**Wijnsuggestie** Roemenie: Calusari Pinot Grigio € 5,00
- ∞ Kaasfondue met diverse groenten, cherrytomaten en brood  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,25
- ∞ Zachtgegaarde kalfssukade met krokant gebakken zwezerik, gebakken oesterzwam en een jus van port \*\*  
**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Reserva Carmenere € 5,75
- ∞ Black Angusburger met cheddar, spek, augurk, tomaat en bbq-saus (met frietjes)  
**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Merlot € 4,25
- ∞ Eendenborstfilet met wortel-sinaasappelcrème, witlof en cranberry  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Carbernet Sauvignon € 5,25
- ∞ Geroosterde rundersteak gegratineerd met blauwaderkaas met een crème van knolselderij, seizoensgroenten en een rode wijnjus \*\*  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Carbernet Sauvignon € 5,25
- ∞ Runderstriploin met bospaddestoelen, crème van pastinaak en een rode wijnjus met gepofte sjalotten \*\*  
**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Reserva Carmenere € 5,75
- ∞ Huisgemaakte spareribs met koolsalade, Jelapenopeper en in tempura gefrituurde uien  
**Wijnsuggestie** Italië: I Muri Negroamaro € 4,75
- ∞ Zachtgegaarde parelhoenfilet met een crème van pompoen, geglaceerde spruitjes en een saus van port  
**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Chardonnay € 4,25

Locale producten



\*\* Toeslag € 2,00