

## Voorgerechten vis

Huisgerookte heilbot en dillemayonaise met een tartaartje  
van zalm en hoisingel geserveerd met veldsla

13,75

Oude kaap Chenin Blanc 2018 - Zuid-Afrika - Franschoek Vallei - Witte wijn  
4,15

Kort gegrilde Oosters gemarineerde tonijn met sesamzaad op een  
salade van sushirijst, komkommer begeleid door gemarineerde  
rode paprika en een mayonaise van wasabi

12,50

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn  
6,20

Gebakken coquilles op crème van pastinaak, gel van winterpeen,  
rucola en witlofsalade met Portstroop en gedroogde Parmaham

14,25

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays d' Oc - Witte wijn  
5,40

Terrine van gerookte zalm en zalmbavarois begeleid door gepofte  
kerstomaatjes en saffraanmayonaise

12,50

Sancerre Domaine Salmon 2017 - Frankrijk - Loire - Witte wijn  
8,20

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Voorgerechten vlees

Rundercarpaccio met Italiaanse kruidendressing, Parmezaanse kaas,  
pijnboompitjes, spekjes en notensla

12,95

Fontella Chianti Sangiovese 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,90

Rosé gebraden entrecote in een filodeegbakje met salade van  
gebakken paddenstoelen, gekonfijte tomaat en lamellen

Pecorino kaas begeleid door truffelmayonaise

14,00

Les Allees du Chateau La Grave - Frankrijk - Bordeaux - Rode wijn

5,90

Met five spices kruiden langzaam gegaarde eendenborst  
geserveerd met ingelegde komkommer en pikante

sinaasappelgel op een salade van taugé

10,50

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

5,20

Dun gesneden Pata Negraham en uitgebakken chorizo geserveerd  
met bavaroise van parmaham, in olijfolie gedrenkte aubergine en  
stroop van Pedro Ximenez

11,50

Finca Monica Rioja 2016 - Spanje - Rioja - Rode wijn

4,90

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Voorgerechten Vegetarisch

Mousse van Gorgonzola met een in rode wijn gestoofde peer,  
getoast casinobrood, veldsla en rode Portstroop

11,25

Fontella Chianti 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,90

Gegrilde groenten met balsamicodressing, Parmezaanse kaas, rucola,  
zongedroogde tomaat, pijnboompitten en fetacakeje

10,50

Chablis Domaine des Genèves 2016 - Frankrijk - Bourgogne - Witte wijn

7,30

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Soep

Briesoep met garnituur van appel en walnoot

8,75

Heldere runderbouillon met Marsala geserveerd met een geleitje  
van knolselderij en gehakte hazelnoten

7,50

Bloemkoolsoep met uitgebakken chorizo en spekjes

8,25

De soep wordt geserveerd met vers gebakken  
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
vraag naar onze allergenenlijst.

## Hoofdgerechten Vis

Twee zeetongen (360gram) met waspeentjes , sugar snaps, en  
cherrytomaatjes met citroenbotersaus

29,75

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays D' Oc - Witte wijn

5,40

Zeebaarsfilet met gepofte wintergroenten, rode ui en peterselie  
begeleid door een witte wijnsaus met augurk en kappertjes

18,75

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2018 - Chili - Colchagua Valley - Witte wijn

5,90

Gegrilde tonijn op een bedje van gewokte groenten, afgemaakt met  
wakame en beurre blanc soyasaus

24,50

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn

6,20

Gebakken zeeduivel omwikkeld met spek op een stampotje  
van rucola en landcress met gepofte kerstomaten en pikante  
rode wijnvissaus

20,25

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

5,20

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze  
allergenenlijst

## Hoofdgerechten vlees

Gebakken parelhoensuprème met buikspek en in ganzenvet gegaarde krieltjes begeleid door een romige saus met basilicum

19,50

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

5,20

Kalfssukade op gestoofde en gebakken witlofstronken, hete bliksem en een Madeirajus

20,75

Fontella Chianti 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,90

Tournedos met mousseline van winterwortel en haricots verts begeleid door een knoflookjus

28,75

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

Brazin Old Vine Zinfandel 2015 - Verenigde Staten - Californië - Rode wijn

6,70

Gegrilde entrecote op gebakken courgette geserveerd met een romige paprikasaus met Cajunkruiden

22,25

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

Les Allees du Chateau La Grave - Frankrijk - Bordeaux - Rode wijn

4,90

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze allergenenlijst

## Hoofdgerechten Vegetarisch

Ravioli van bospaddestoelen met romige truffelsaus, gebakken champignons, Parmezaanse kaas en maché sla

19,25

Fontella Chianti 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,90

Oosters gemarineerde tempé met Pandanrijst en mix van gewokte paksoi, taugé en bosui

15,50

Sancerre Domaine Salmon 2017 - Frankrijk - Loire - Witte wijn

8,20

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze allergenenlijst.

## Desserts

Lemon cheesecake met koekbodem begeleid door slagroom met Kirsh  
en gekonfijte ananas

9,25

Limoncello

3,60

Stoofperenijs met salade van appel, rozijnen en noten  
begeleid door vanillesaus

9,00

Licor 43

5,10

Chocoladetaartje met sinaasappel en geconfijte appels,  
geserveerd met fudgesaus en bol sinaasappelijs

9,75

Barros Colheita 1998 - Rode port

9,70

Broodpudding van briochebrood met karamelsaus en  
Rubychocolademousse

9,50

Frangelico

4,30

Kaasplankje van binnen en buitenlandse kaassoorten  
geserveerd met rozijntoast en pruimencômpote

14,00

Barros Colheita 1998 - Rode port

9,70

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,  
Vraag naar onze allergenenlijst.

## Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie  
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes  
4,95

Irish coffee  
Met Jameson Whiskey  
7,50

French coffee  
Met Grand Marnier  
8,40

Italian coffee  
Met Amaretto  
8,25

Spanish coffee  
Met Tia Maria  
7,50

Wij kunnen u ook een single malt whisky, cognac of een likeur serveren.  
Vraag onze medewerkers naar ons assortiment.