

DRANKENkaart

MENUkaart

WIJNkaart

Deel je ERVARING

OPTIONEEL

Bij ontvangst of als begeleidend gerecht

3,5
per stuk

Oesters op ijs (min. 2 per bestelling)

Mignonettesaus, Aziatische dressing, citroen, bieslookolie

AMUSE

Dagelijks gekozen door de chef-kok

Cava Palau Brut, Catalonië

★ Veuve Clicquot Réserve Cuvée, Frankrijk

VOORgerecht

Zalmtartaar ★ Avocadocrème, forelkuit, bieslook, citrusolie

Burrata ▲ Gebrande prei, bieslookcrème, geroosterde hazelnoot, krokant zuurdesembrood

Rundercarpaccio ★ Truffelmayonaise, parmezaan, geroosterde pijnboompitten, rucola

Sierra Noble Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika

★ Sauvignon Blanc Hakari, Chili

▲ Chablis "Vieilles Vignes" Domaine Gautheron, Frankrijk

TUSSENgerecht

Bisque van Hollandse garnalen

Citroen-dillecrème, venkel, gepocheerde garnalen, beurre monté

Bon Plaisir Chardonnay, Frankrijk

★ Chenin Blanc "Sur Lie", Zuid-Afrika

HOOFDgerecht

Entrecote & friet ★ Bearnaisesaus, groene salade, huisgemaakte friet

Kabeljauwfilet ▲ Aardappelmousseline, mosterd-dillesaus, seizoensgroenten

Ravioli spinazie en ricotta ■ Geroosterde pompoen, salieboter, krokantje van salie, parmezaan

Sanziana Pinot Noir, Roemenië

★ Cabernet Sauvignon California Roots, Verenigde Staten

▲ Riesling Van Volxem, Duitsland

■ Chardonnay Domaine Doriac, Frankrijk

NAgerecht

Tarte au chocolat ★ Ganache, creme anglaise, rood fruit, kletskep van chocola

Lunatico Primitivo, Italië

★ Primitivo Riserva Conte di Campiano, Italië

★ Rioja Reserva Viña Herminia, Spanje

KAASPLATEAU

Assortiment kazen en noten gekozen door de chef-kok

Port Tawny, Zellers & Co, Portugal

Port Ruby, Zellers & Co, Portugal

Bijpassende wijn

Premium wijn

3-GANGENdiner

Amuse, voorgerecht, hoofdgerecht & nagerecht

29,5

4-GANGENdiner

Amuse, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & nagerecht

38,5

5-GANGENdiner

Amuse, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht & kaasplateau

42,5