

# WIJN

---

## WIJN

### Wit

tramoya - verdejo - Spanje	4,50	22,50
les tannes - chardonnay - Frankrijk	5,00	25,00
calusari - pinot grigio - Roemenië	5,00	25,00
grande crevette - sauvignon blanc - Frankrijk	5,00	25,00

### Rose

annie - Frankrijk	4,50	22,50
miraval - Frankrijk	6,50	32,50

### Rood

marques - tempranillo shiraz - Spanje	4,50	22,50
calusari - pinot noir - Roemenië	5,00	25,00
tuyyo - 100% tempranillo - Spanje	5,50	27,50



Heeft u allergenen? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.  
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!

# VOOR

---

## MIX AND MATCH 3-GANGEN COMBIMENU VOOR 34,95

Wij bieden een voordelig 3-gangenmenu aan, bestaande uit een voor-, hoofd- en nagerecht. Uiteraard kunt u ook vrij kiezen van onze kaart.





- Carpaccio Classico**   9,50
- Huisgemaakte eendenleverpaté**   9,50  
Geserveerd met lauwarme appelcompote en huisgemaakte brioche brood
- Springroll mediteraanse groenten**    9,50  
Geserveerd met een Griekse yoghurt dip
- Gamba's pill-pill**  9,50  
Geserveerd met knofloodbrood
- Gefrituurde geitenkaas**   9,50  
Geserveerd met een frisse bieten-appelsalade
- Vegetarische kroketjes**   9,50  
Van witlof en blauwaderkaas met balsamico stroop



Heeft u allergenen? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.  
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!

# HOOFD

---

**Zacht gegaarde oosterse buikspek**    22,50  
Geserveerd met gewokte paksoy, shi-take,   
hoisin saus en lychees

**Gegrilde Schotse runderentrecôte**    24,50  
Afgelakt met honing, grove mosterd  
en bruine suiker

**Huisgemaakte gebonden vissoep**     22,50  
Geserveerd met een frisse saladebowl   
en knoflookbrood

**Papilote van zalm**    24,50  
Met spinazie, mini krieltjes, kruiden en  
beurre blanc

**Dragon kippetje**  22,50  
Met in de oven gepofte oergroente en een  
jus van gekneusde pepertjes

**Vegetarische lasagne**      19,50  
Geserveerd met een frisse salade



Heeft u allergenen? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.  
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!

## DESSERT

---

**Huisgemaakte appeltaart met amandelcrunch**     7,50

**Strudel met rood fruit**    7,50  
Geserveerd met gele room en vruchten

**Huisgemaakte cheesecake**     7,50  
Vraag de bediening naar wisselend gebak

**Crème brûlée**   7,50

**Peertartelette met chocolade mousse**    7,50

**Citroen-vruchtensalade met citroen parfait en meringue schuim**   7,50

**Gekarameliseerde appel met een karamelsaus en vanille-ijs**    7,50



Heeft u allergenen? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.  
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!