

# 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
Legendary - pinot noir - Roemenië	5,00	25,00
tuyyo - 100% tempranillo - Spanje	5,50	27,50
Cote du Rhône - les lauzières - Syrah grenache mourvèdre	5,00	25,00



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 37,50

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

## PROEVERIJ VOORGERECTEN TWEË PERSONEN €25

<b>Carpaccio Classico</b>	9,50
<b>Huisgemaakte herfstpaté</b> Geserveerd met een compote van gekarameliseerde sjalotjes	9,50
<b>Canneloni</b> Gevuld met een paddenstoelenragout en een crunch van walnoten en salie	9,50
<b>Gamba's pill-pill</b> Geserveerd met knoflookbrood	9,50
<b>Hummus crème</b> Geserveerd met een frisse rodekoolsalade en gefrituurde geitenkaas	9,50



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

# HOOFD

---

<b>Konijnenrug tournedos</b> Geserveerd met appelcompote en gebakken bloedworst in kaneelrodewijnsaus	24,50
<b>Hertenrack</b> Geserveerd met een winterse garnituur met een saus van pied de mouton	26,50
<b>Fazant</b> Geserveerd met zuurkool en een luchtige aardappelcrème met een jus van roze pepertjes	24,50
<b>Spicy gamba's</b> Geserveerd met noedels in filodeeg en hoisinsaus	24,50
<b>Gemarineerde kabeljauw</b> In kerrie olie geserveerd met gebraseerde spinazie en kerrie Hollandaise	24,50
<b>Ravioli</b> Paddenstoelen ravioli geserveerd met een kruidenroomsaus en frisse rucola	22,50



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

## DESSERT

---

<b>Amandelcrunch lasagne</b> Geserveerd met chocolademousse en mangocoulis	7,50
<b>Crème brulee</b> Steranijs sinasappel flavour	7,50
<b>Huisgemaakte appeltaart met vanillecrème</b>	7,50
<b>Huisgemaakte cheesecake</b> Vraag de bediening naar wisselend gebak	7,50
<b>Gepofte appel gevuld met walnotenijs</b>	7,50
<b>Kaasplankje met appelstroop en crackertjes</b>	7,50



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