

# WIJN

## Wit

	Glas	Fles
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

## Rosé

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



*In den Swarten Hond*

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

# VOOR

## MIX AND MATCH

### 3-GANGEN COMBIMENU VOOR € 39,50

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

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| <b>Carpaccio classico</b>                      |    | € 11,50 |
| <b>Huisgemaakte Brûlée van eendenleverpaté</b> |    | € 11,50 |
| <b>Huisgemaakte bisque van kreeft</b>          |    | € 11,50 |
| <b>Gamba's pil pil</b>                         |    | € 11,50 |
| <b>Krokante geitenkaas</b>                     |    | € 11,50 |
| <b>Hummus crème</b>                            |    | € 11,50 |



*In den Swarten Hondt*

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

# HOOFD

## Piepkuiken met tuinkruiden



Gevuld met verse roomkaas

€ 26,50

## Zachtgegaarde kalfswang met gebakken eendenlever



Geserveerd in eigen jus met een trio van wortel, knolselderij en krieltjes

€ 26,50

## Runderribeye



Geserveerd met rode wijnsaus en kruidenboter

€ 26,50

## Schelvisfilet



In de boter gebakken en geserveerd met een salsa van courgette, rode ui en tomaat met een romige kruiden-Hollandaise saus.

€ 24,50

## Zarzuela met riz pilaw



Geserveerd in een cocotte uit de oven met diverse vis, schaal- en schelpdieren

€ 24,50

## Wisselende vegetarische ravioli



Onze bediening vertelt u hier graag meer over

€ 22,50



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

# DESSERT

## Huisgemaakte appeltaart

Met crunchy amandelen



€ 8,50

## Crème brûlée



€ 8,50

## Huisgemaakte cheesecake



€ 8,50

## Trifle van rabarber, rood fruit, vanilleroom en een kaneelstengel



€ 8,50

## Chocolade parfait met gepocheerde peer en vanillesaus



€ 8,50

## Kaasplateau



€ 11,50



*In den Swarten Hondt*

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