

Driegangen keuzemenu

€ 42,50

Voorgerechten / Appetizers

Gerookte zalm | groene kruiden | crème fraiche | komkommer

Smoked salmon | green herbs | crème fraiche | cucumber

Wijnsuggestie: Italië, Veneto | Caleo | pinot grigio | € 6,75 per glas

of/or

Carpaccio van rund | Parmezaanse kaas | pijnboompit | rucola | truffelmayonaise

Beef carpaccio | Parmesan cheese | pine nut | rocket salad | truffle mayonnaise

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Ferrandière | Chardonnay, Viognier en Pinot gris | € 7,00 per glas

of/or

Bietencarpaccio | feta | rucola | notenvinaigrette | vegetarisch

Beet carpaccio | feta | rocket salad | nut vinaigrette | vegetarian

Wijnsuggestie: Frankrijk, Pays d`Oc | Enigma | Chardonnay, Viognier en Muscat | € 6,50 per glas

Hoofdgerechten / Main dishes

Gebakken zeewolffilet | geroosterde groenten | salsa verde

Panfried catfish fillet | roasted vegetables | salsa verde

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Ferrandière | Viognier | € 6,75 per glas

of/or

Gegrilde diamanthaas | paddenstoelen | peterselie-knoflookboter

Grilled Jewish steak | mushrooms | parsley-garlic butter

Wijnsuggestie: Zuid-Afrika, Wellington | Diemersfontein | Pinotage | € 6,75 per glas

of/or

Portobello | spinazie | roquefort | tomaat | amandel | vegetarisch

Portobello | spinach | roquefort | tomato | almond | vegetarian

Wijnsuggestie: Frankrijk, Rhône | Domaine Grand Veneur | Grenache | € 7,25 per glas

Dessert

Proeverij-dessert (3 items)

Tasting of desserts (3 items)

Wijnsuggestie: Zuidwest-Frankrijk | Pacherenc du Vic-Bilh | Gros Manseng | € 6,00 per glas

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

All main courses are served with fries and mayonnaise.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.

