

Voorgerechten

Kabeljauw € 12,50

Zacht gegaard – tomaat – kappertjes - paling
Chardonnay Unwooded – Boschendal – Zuid Afrika € 6,50

Zalm € 17,50

Geschroeid – knolselderij - spek – wintertruffel - Parmezaanse kaas – beurre Blanc van limoen
Grüner Veltliner - Leo Hillinger – Oostenrijk € 7,00

Coquille € 23,50

Handgedoken gebakken - rode ui - spitskool - Parmezaanse kaas
Chardonnay – Bonterra – USA € 9,50

Kreeft € 22,50

Geconfijt - geparfumeerde sushi rijst – yuzu - schuim van olijfolie
Riesling – Herrgottsacker – Duitsland € 8,50

Kwartel € 12,50

Gepocheerd filet - buispek - kwartel ei - gekarameliseerde ui
Chardonnay – Viu Manent – Chili € 5,50

Ganzenlever € 23,50

Gebakken - bloedworst - peer – vanille - bittere sla soorten
Gewürztraminer Réserve – Trimbach – Elzas € 8,50

Oesters (½ dozijn) € 24,50

Gillardeau oesters - citroen - rode wijnazijn – sjalotten
Chablis - William Fèvre – Frankrijk € 9,50

Knolselderij € 12,50

Flan - bospaddenstoelen - tempura van kastanjes
Macabeo Chardonnay - Mas Oliveras – Catalunya – Spanje € 4,75

Tussengerechten

Pastinaak € 8,50

Crème soep - gebrande walnoten - waterkers
Chardonnay – Viu Manent – Chili € 5,50

Wild € 8,50

Krachtige bouillon - mousseline van wild - sinaasappel – pistache
Malbec – Viu Manent – Chili € 5,95

Hoofdgerechten

Curry € 25,00

Gamba's - bokchoi - bosui - koriander - pandanrijst
Gewürztraminer Réserve – Trimbach – Elzas € 8,50

Tarbot € 33,50

Verpakt in crépinette met portobello – andijvie - topinamboer - jus van kalf
Dit gerecht is ook zonder crépinette en kalfs jus te bestellen
Chardonnay – Bonterra – USA € 9,50

Noordzeetong € 52,50

Noordzeetong - gebakken – aardappel - salade
Chardonnay – Bonterra – USA € 9,50

Eend € 27,50

Kooi eend – ravioli van het boutje – gnocchi – zuurkool - appel - saus van steranijs
Mogen wij u erop attenderen dat in onze wildgerechten kogeltjes kunnen voorkomen
Pinot Noir – Markowitsch – Oostenrijk € 9,50

Hertenbout € 25,00

Gebraden - slavinkjes van hert - knolraap – kweepeer - saus van Jamaicaanse piment
Mogen wij u erop attenderen dat in onze wildgerechten kogeltjes kunnen voorkomen
Montepulciano – Abruzzo – Italië € 7,00

Tournedos Rossini € 33,50

Tournedos – Madeira saus – ganzenlever – gebakken aardappel – salade
Zinfandel – Bonterra – USA € 8,50

Risotto van cepes € 25,00

Risotto - gefrituurd ei – kingboleten – biet - gerookte kervelknol - bos-ui - saus Parmezaanse kaas
Malbec – Viu Manent – Chili € 7,50