



# HET ELE MENT

## Voorgerechten

- Carpaccio gele courgette met Belugalinzen en siroop van groene thee € 11,75  
🍷 *Godello, Bodegas y Viñedos Merayo, Bierzo, Spanje (per glas € 6,25)*
- Gebakken gamba's met avocadocrème en "Ratte" aardappelsalade € 13,75  
🍷 *Pinot Grigio, Azienda Agricola Zenato, Veneto, Italië (per glas € 6,00)*
- Petit fruits de mer op huisgemarineerde zalm € 12,75  
🍷 *Weisser Burgunder, Weingut Seeger, Baden, Duitsland (per glas € 7,25)*
- Gerookte eend met gesmoorde eendenmaagjes en Elzasser slakken € 13,75  
🍷 *Catarratto/Viognier, Cottanera, Sicilië, Italië (per glas € 6,50)*
- Steak tartaar van gerookte Ierse runderlende € 13,75  
🍷 *Chardonnay Bugey, domaine Trichon, Savoie, Frankrijk (per glas € 7,25)*

## Soepen

- Kikkererwtenuitendout met groene peperpesto € 8,50
- Gebonden soep van strandkrab met saffraan en gerookte forel € 8,50

Om optimaal van wijn en spijs te genieten hebben wij voor u bij elk gerecht op de kaart een passend glas wijn geselecteerd.



# HET ELE MENT

## Hoofdgerechten

- Gebakken hangop met jus van knolselderij en truffel € 21,50  
🍷 *Pinot Grigio. Azienda Agricole zenato, veneto, Italië (per glas € 6,00)*
- Potager van gegrilde groente met een crème van Epoisse en courgette tagliatelle € 23,50  
🍷 *Weisser Burgunder, Weingut Seeger, Baden, Duitsland (per glas € 7,25)*
- Op de kerrie huid gebakken rode poon met zoetzure makreel € 24,50  
🍷 *Godello, Bodegas y Viñedos Merayo, Bierzo, Spanje (per glas € 6,25)*
- Schol " meunière " met kappertjes boter en zwarte knoflook € 27,50  
🍷 *Sauvignon blanc/Sémillon, Tour de Mirambeau, Bordeaux, Frankrijk (per glas € 6,25)*
- Gegrilde lamsrack met krokante zwezerik en bataatzalf met vanille € 27,50  
🍷 *Nerello Mascalese, Cottanera, Sicilië, Italië (per glas € 6,50)*
- Ossenhaas met rabarbercompôte en jus van kardemom € 29,50  
🍷 *Barbera, Luigi Einaudi, Piemonte, Italië (per glas € 7,50)*

## Nagerechten

- Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen € 12,50  
🍷 *Late Bottled Vintage Port, Taylor's, Douro, Portugal (per glas € 6,50)*
- Hazelnootparfait met siroop van mandarijn € 8,50  
🍷 *Muscat de Beaumes-de-Venise, domaine du Papatotier, Rhône, Frankrijk (per glas € 8,50)*
- Gember crème brûlée met gekonfijte grapefruit € 8,50  
🍷 *Chenin blanc, domaine Cady, Coteaux du Layon, Loire, Frankrijk (per glas € 7,50)*