

Koude voorgerechten

Salade caprese buffelmozzarella - tomaat - basilicum <i>Château Mourgues du Grès Costières de Nîmes Fleur d'Eglantine rosé - Rhône- Frankrijk</i>	12,-
Rode biet perzik- hummus – noten – zwarte bonen (vegan) <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden - Duitsland</i>	11,-
Bonbon van zalm makreelmousse - zoetzure rode ui – mierikswortelcrème <i>Camino de Caza 'Sobre lias'- Verdejo – Almansa - Spanje</i>	14,-
Oosterse tartaar van tonijn avocadosalsa <i>Neusperger Genusszeit – Weissburgunder/Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	14,-
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – Hollandse garnalen- gemarineerde zalm <i>Sentieri Infiniti- Puglia Bianco – IGP- Italië</i>	17,-
Carpaccio van ossenhaas oude kaas - pesto <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden - Duitsland</i>	14,-
Vitello tonato dingesneden kalfsmuis – tonijnmayonaise- kappertjes <i>Le Tende – Bardolino Veneto - Italië</i>	13,50
Geitenkaas groene salade – gekarameliseerde appel - spekjes - noten – balsamicodressing <i>Ribeton – Sauvignon Blanc/ Colombard – Casgogne - Frankrijk</i>	12,50

Warme voorgerechten

Champignons in een krokant jasje - knoflookroomsaus <i>Camino de Caza 'Sobre lias' – Verdejo – Almansa - Spanje</i>	9,75
Huisbereide garnalenkroket cocktailmayonaise - gefrituurde peterselie per stuk <i>Neusperger Genusszeit – Weissburgunder/ Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	6,-
Caesar salade gebakken gamba's - ei – croutons - ansjovis - Parmezaanse kaas <i>Sentieri Infiniti- Puglia Bianco- IGP- Italië</i>	14,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en huisgemaakte tapenade.

Soepen

Romige kreeftensoep	10,-
Runderbouillon kalfstong - groene kruidenroom	7,50
Doesburgsche mosterdsoep spekjes - prei	7,50
Tomatensoep partjes tomaat - balletjes - rijst	7,-

Voor onze jongste gasten

<i>Kopje tomatensoep</i>	3,50
<i>Cocktail van vers fruit</i>	5,50
<i>Kleine carpaccio van ossenhaas</i>	8,-
<i>Gamba spiesje met risotto of frites</i>	9,50
<i>Kroketje met frites</i>	6,50
<i>Twee knakworstjes met frites</i>	6,50
<i>Hamburger met frites</i>	10,-

Hoofdgerechten

Roodbaars witte wijnsaus <i>Château Mourgues du Gres Costieres de Nimes Fleur d'Eglantine rosé – Rhône - Frankrijk</i>	23,50
Risotto gamba's - coquilles - kreeftensaus <i>Sentieri Infiniti - Puglia Bianco- IGP- Italië</i>	24,50
Twee sliptongen remouladesaus <i>Neusperger Genusszeit – Weissburgunder/ Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	25,-
Zalm op de huid gebakken – Hollandaise saus - zeekraal <i>Camino de Caza 'Sobre lias' – Verdejo – Almansa - Spanje</i>	23,50
Gebakken zeetong (450 gr) indien voorradig <i>Neusperger Genusszeit – Weissburgunder/ Chardonnay – Pfalz - Duitsland</i>	44,50
Poulet noir kerrie saus <i>Von der Mark-Walter – Spätburgunder – Baden - Duitsland</i>	22,50
Kalfsoester en kalfstong Madeira saus <i>Le Tende – Bardolino Veneto - Italië</i>	24,-
Lamsracks honing-tijmsaus <i>The Old Brick Factory – Syrah – Almansa - Spanje</i>	25,50
Kalfszwezerik krokant gebakken - morillesaus - groene asperges <i>Von der Mark-Walter- Spätburgunder- Baden- Duitsland</i>	32,50
Tournedos stroganoffsaus <i>The Old Brick Factory – Syrah – Almansa - Spanje</i>	32,50
Schnitzel spek - uitjes - champignons <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes Classic Red – Languedoc – Frankrijk</i>	19,50
Cordon bleu schnitzel gevuld met ham en kaas <i>Von der Mark-Walter- Spätburgunder- Baden- Duitsland</i>	21,50
Varkensmedaillon paddenstoelen-roomsaus <i>Le Tende – Bardolino Veneto - Italië</i>	23,50
Ravioli aubergine – courgette – paddenstoelen <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – Merlot – Languedoc - Frankrijk</i>	18,-
Risotto venkel- zeekraal- Parmezaanse kaas (ook vegan mogelijk) <i>Camino de Caza 'Sobre lias' – Verdejo – Almansa - Spanje</i>	18,50

Heeft u een dieet of allergie, dan verwijzen wij u naar onze allergenenkaart.

Desserts

Kaas vijgencompote – kletzenbrood met een glaasje Late bottled vintage port	13,50 18,-
Tiramisu rood fruit Alvear – Moscatel – Montilla-Moriles - Spanje	8,-
Crème brûlée vanille ijs Viu Manent - Noble Semillon Botrytis selection - Colchagua Valley - Chili	8,-
Chipolatapudding marasquinsaus Viu Manent - Noble Semillon Botrytis selection - Colchagua Valley - Chili	8,-
Chocoladetruffeltaart hazelnootijs - karamelsaus Domaine de Valcros – Banyuls – Hors d’age – Frankrijk	8,50
Tropische coupe citroen -, bloedsinaasappel- , passievruchtsorbetijs Viu Manent - Noble Semillon Botrytis selection - Colchagua Valley - Chili	7,50
Dame blanche vanille-,advocaat-,chocolade ijs - chocoladesaus - advocaat	8,-
Scroppino citroensorbetijs - Cava - Vodka	6,50
Kinderijsje vanille- of smartiesijs in een leuke beker om mee te nemen	4,-

Dessertwijnen per glas

Viu Manent - Noble Semillon botrytis selection - Colchagua Valley - Chili Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk.	4,85
Domaine de Valcros - Banyuls - Hors d'Age - Frankrijk Genuanceerd bouquet van pruimen en rozijnen. De smaak is vol zoet en eindigt warm.	4,85
Alvear –moscatel – Montill-Moriles – Spanje Krachtig zoet van smaak intense aroma van rijpe vruchten.	4,85

Koffie

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Cappuccino	3,50
Verse losse thee van Fleur de Café	3,50
Irish Coffee; met whisky	7,50
French Coffee: met Grand Marnier	7,50
D.O.M Coffee: met DOM Benedictine	7,50
Spanish Coffee: met Tia Maria	7,50
Italian Coffee met Amaretto	7,50
Krentkoffie met Frangelico likeur	7,50

