

Aperitief.

Champagne Autréau "1er Cru Réserve - Brut" 13.00€ / 68.00€

Subtiel fruitig met veel finesse en elegantie - Pinot noir en pinot meunier aangevuld met chardonnay - Ruim en fruitige afdronk

Limoncello Spritz - Verfrissende aanrader! 10.00€

Huisgemaakte limoncello & cava

Moscow mule 11.00€

Limoensap - vodka - Gemberbier

Dark & Stormy 11.00€

Limoensap - Bruine Havana - Gemberbier

Munt & Framboos - Alcoholvrij (mogelijk met rum of wodka) 9.00€ - 11.00€

Gember & Limoen - Alcoholvrij (mogelijk met rum of wodka) 9.00€ - 11.00€

Duo Gin "DD" met Fever Tree Tonic 14.00€

Uniek recept met OA. citrus, engelwortel en rozemarijn - verfrissend en verrassend

Duo Gin "ZZ" met Fever Tree Tonic 14.00€

Uniek recept met oa. oranjebloesem, sinaas, kardemon en mirte - zachtjes zoet

Duo Gin "SF" met Fever Tree Tonic 14.00€

Uniek recept met oa. piment, roze peper en marjolein - delicious spicy

Wijn.

Glas - 1/2L - Fles

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022 5.90€ - 17€ - 24€

FR - Mooie balans tussen mineralen en fruit. Fris, luchtig, aromatisch intensiteit

Wit - Grüner Veltliner Land Haus Paul 2022 6.90€ - 19€ - 28€

AUS - Intens fruitig, licht kruidig en verfrissende stijl

Wit - Louisvale Chardonnay - 2021 9.90€ - 27€ - 40€

ZA - Chardonnay - Tropisch fruit met citrus toets en boterige afdronk

Rood - Château des Combes - Bordeaux 2019 5.90€ - 17€ - 24€

FR - Aroma's van zwart fruit en vanille. Krachtig en lang in de mond. Zachte tannines

Rood - La Planta - Ribera del Duero - 2020 8.00€ - 22€ - 32€

ES - Aangename, volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. 6 maanden gerijpt op Frans- en Amerikaans eiken vaten.

Rood - Casina Adelaide - Barbera d'Alba Superiore - 2018 12.50€ - 38€ - 54€

IT - Stevig en frisse rode wijn waarbij het hout een snuffje vanille heeft afgegeven. Kracht en elegantie uit Piemonte



Hapjes.

Calamares met een krokant korstje 16.50€
- Gefritureerd en geserveerd met tartaar met exotisch fruit

Voorgerecht.

Taartje van pompoen en grijze garnalen 17.50€
- Gerookte mozzarella

Kroketten van everzwijn 18.50€
- Rode kool en shiitake

Gepocheerd eitje met artisjok 15.50€
- Focaccia en sausje van chorizo.

Hoofdgerecht.

Hertenkalf 36.00€
- Vijg, spitskool, knapperige aardappel en Grand-veneursaus

Gebakken Sint-Jakobsnoten 34.00€
- Witloof, peterselie, pompelmoes en aardappelschijfjes

Americain van de chef 25.00€
- Truffelmayonaise en knapperig slaatje

Zeebaars met witte wijnsaus 28.50€
- Pastinaak en krokante polenta

Witte koolvis en risotto 28.50€
- Risotto met venkel en butternut

