

SUGGESTIES

Aperitief

Champagne Fleury "Blanc de Noirs" Brut 12,00 / 55,00

- FR - 100% Pinot Noir - Intens, rijp fruit, lichte toetsen van honing, vineus, grote mineraliteit, zeer mooie afdronk, TOP! -

Gember en Limoen (NA) 7,00

Munt en Framboos (NA) 7,00

Cocktail "Dark & Stormy" 10,00

- bruine rum, gember en limoen -

Winter Spritz 10,00

gin, granaatappel, rozemarijn, limoen

Duo Gin 13,00

- aangenaam destillaat met limoen en gember, winterse toets met dennenaalden -

HTK Gin 12,00

- Belgische dry gin met een unieke, uitgebalanceerde kruidigheid -

Wijn.

Wit - Mas de Libian "Cave Vinum" 6,50 / 31,00

- FR - 100 % Clairette, kruidig, strak, rond, ideaal bij de fazant -

Wit - Manicor "reserve della Contessa" 7,00 / 33,00

- IT - -Chardonnay, sauvignon blanc en pinot blanc, perfect bij onze risotto

Rood - Afrikaans Vol III 7,00 / 33,00

- ZA - Cabernet & Cinsault, fruitige complexiteit, top bij de vleesgerechten -

Rood - Casa Rojo "Enemigo Mio" 6,70 / 31,50

- ES - 100% Granacha, stevige en tanninerijk, veel fruit, top bij onze wild gerechten of varkenswangen!



Hapjes. (om te delen)

Köfte van kruidig lamsgehakt 12.00

- korst van noten en gedroogd fruit, tzatziki -

Goujonettes van kabeljauw 14.00

- in een krokante korst met huisbereide agrumtartaar -

Voorgerecht.

Kroketjes van everzwijn 17.00

- krokante salade met roodlof en jonge pastinaak -

Hoofdgerecht.

Stoverij van varkenswangen 24.50

- met Blauwe Chimay en wintergroenten -

Fazant met spitskool 29.50

- fregola, trompette de la mort, sherrysaus --

Hertenkalf met marbré van knolselder 32.50

- truffel, jus met oude port, Parma

Sint Jacobsvruchten met truffelrisotto 29.00

- bospaddenstoelen, kombu

Dessert.

Appel en bladerdeeg 9.00

- met vanille ijs en creme patissière -

