



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

Uppercut Gin 13.00

- krachtige, puur en aangenaam in balans -

Black Tomato Gin 14.00

- gin van Nederlandse bodem gemaakt van zwarte tomaat! -

Wijn.

Wit - Mas de Libian "Cave Vinum" 6.50 / 31.00

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

Wit - Manincor "réserve della Contessa" 7.00 / 33.00

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

Rood - Amastuola 6.50 / 31.00

- IT - 100% primitivo, krachtig pallet, stevige volle smaak -

Rood - Le Mas de L'Ecriture 7.00 / 33.00

- FR - blend, rijp fruit, kruidig, aards, evolutie in het glas -





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.

Toast met bospaddenstoelen 16.00

- op onze manier gebracht -

Gerookte eendenborst en ei 17.00

- fregola, kool en noten -

Hoofdgerecht.

Burger "Softshell Crab" 23.00

- Krab in krokante korst, advocado en maïs -

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 -

Kalfszwezeriken 29.50

- krokant gebakken, humus, kastanjepompoen -

Dessert.

Appel en bladerdeeg 9.00

- met vanille ijs en creme patissière -

