

COCKTAILS.

Moscow Mule

Een perfecte mix van vodka, limoen en gemberbier.

14.00€

Lazy Red Cheeks

Zoete cocktail op basis van vodka, frambozen en violetsiroop.

14.00€

Sailor Spice

Rum geïnfuseerd met een mix van vijf specerijen (kaneel, cassia, kruidnagel, steranijs en chilipeper), hazelnootsiroop, limoen en ginger beer.

14.00€

MOCKTAILS.

Passievrucht, gemberbier en Limoen

9.00€

Mockstar Martini

9.00€

WIJN.

Glas - 1/2L - Fles

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

6.00€ - 20€ - 29€

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

Wit - Paco García El Yergo Tempranillo Blanco 2023

9.00€ - 32€ - 45€

ES - Strogele kleur met gouden reflecties. In de neus fruitige aroma's van ananas en banaan, met florale tonen van sinaasappelbloesem en citroen.

Wit - Grüner Veltliner Michael Auer

8.00€ - 31€ - 44€

AUT - Frisse citrus, appel en verse kruiden.

Rood - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux

6.00€ - 20€ - 29€

FR - Intense aroma's van rood fruit. Zeer harmonieuze ronde wijn met soepele tannines

Rood - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

8.00€ - 28€ - 39€

ES - Een volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. Deze wijn heeft 6 maanden gerijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

Rood - Creation Syrah - Grenache

8.00€ - 28€ - 39€

ZA - Soepele rijpe tannines, met een mooie zuurtegraad en een mooie finale.





VOORGERECHT.

Krokantje van geitenkaas met buikspek

Tartaar van rode biet.

17.00€

Carpaccio van hert

Tempura van walnoot en pastinaak, textuur van foie gras en mandarijn.

21.00€

Cannelloni van rivierkreeft

Venkel, butternutmousse en cashewnoten.

19.00€



HOOFDGERECHT.



Tonijnsteak mi-cuit

Met kaki, rode kool, pommes dauphines en mosterd-hollandaisesaus.

29.00€

Malse Hoevekip in een knapperige korst van knoflook

Met champignonrisotto, knolselder en een toets van truffel.

26.00€

Hertenkalf

Sarladaise-aardappelen, pastinaakmousse, vijgentextuur, appel en Grand-Veneursaus.

37.00€



DESSERT.



TarteTatin met vanille-ijs

9.00€

Nougat Glacé

9.00€

Biscuit van appel,karamel en amandel

9.00€

