

Aperitief.

Champagne Autréau "1er Cru Réserve - Brut"

Subtiel f ruitig met veel finesse en elegantie - Pinot noir en pinot meunier aangevuld met chardonnay - Ruim en fruitige afdrank

14.00€ / 68.00€

Limoncello Spritz - Verfrissende aanrader!

Huisgemaakte limoncello & cava

10.00€

Moscow mule

Limoensap - vodka - Gemberbier

12.00€

Dark & Stormy

Limoensap - Bruine Havana - Gemberbier

12.00€

Munt & Framboos - Alcoholvrij (beschikbaar met rum of wodka)

9.00€ - 11.00€

Gember & Limoen - Alcoholvrij (beschikbaar met rum of wodka)

9.00€ - 11.00€

Duo Gin "DD" met Fever Tree Tonic

Uniek recept met OA. citrus en steranijs - verfrissend en verrassend

15.00€

Duo Gin "ZZ" met Fever Tree Tonic

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

15.00€

Duo Gin "SF" met Fever Tree Tonic

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

15.00€

Wijn.

Glas - 1/2L - Fles

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

5.90€ - 20€ - 29€

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

Wit - Vondeling Barrel selection - Chardonnay 2022

7.90€ - 28€ - 39€

ZA - Vol en fris met noten van appel en perzik. Botterig met een verfijnde afdrank

Wit - Marsanne - Marsanne 2022

9.90€ - 35€ - 49€

FR - Honingtoetsen. Zeer zacht, soepel en vol in de mond

Rood - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

5.90€ - 20€ - 29€

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

Rood - Ribera Del Duero - Casa Rojo - 2020

8.90€ - 31€ - 44€

ES - Aroma's van rood fruit en fijne kruiden zoals tijm. Ronde wijn met frisse nasmaak

Rood - Patience - Coteaux-du-Languedoc Cabrières - 2017

9.90€ - 35€ - 49€

FR - Zeer volle en elegante wijn met aroma's van kruiden en vanille - 18 maanden gerijpt op eiken vaten



Voorgerecht.

Gemarineerde zalm in grof zout

22.00€

- Dille en roze bessen, witte asperges, gepekelde groenten en gravlaxsaus.

Scampi's in tempura

18.50€

- Zwarte radijs, komkommer, koriander en pindasaus.

Asperges op vlaamse wijze

21.00€

- Peterselie, roerei, botersaus

Hoofdgerecht.

Skrei-filet

29.00€

- Wortelmousseline met gember, knolselder, amandelkroketjes en Hollandaisesaus met citrusaroma.

Suprême van scharrelkip en asperges

29.00€

- Kervel, asperges op twee wijzen, strooardappelen en morillesroomsaus.

Kalfszwezeriken

36.00€

- Seizoensgarnituur

Dessert.

Carrotcake

11.00€

Citroentaartje met meringue

11.00€