

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 afdrank, TOP! -

Gember en Limoen (NA) 7.00

Munt en Framboos (NA) 7.00

Cocktail "Dark & Stormy" 10.00

-bruine rum, gember en limoen

Duo Gin 13.00

aangenaam destillaat met limoen en gember, winterse toets met dennennaalden

Marula Gin 13.50

- Exotisch destillaat op basis van marulavruchten uit Namibië -

Wijn.

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

- FR - Blend, kruidig, strak, rond, ideaal bij de fazant -

Wit - Creation Viognier 6.00 / 29.00

- ZA - -100% Viognier, rijk en roming, fruit, mineraliteit en aciditeit in balans! -

Rood - Mas Mellet "Pari Finesse" 6.50 / 31.00

- FR - Blend, fruitige complexiteit, kruidig en rond, top bij de vleesgerechten -

Rood - La Raia Barbera 6.00 / 29.00

- IT - 100% Barbera, intens fruitige en sappige wijn, veel terroir, volledig biodynamisch geproduceerd.

-



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.

Kroketje van truffel 15.00

- salade met rode kool, shiitaki en mosterdblاد -

Brioche met kalfszwezerik 17.50

- gemarineerd, aardappel, zilverui, lavas -

Tataki van zeeduivel 17.50

- aardappel, wasabi, gepekelde groentjes -

Hoofdgerecht.

Stoverij van varkenswangen 24.50

- met Blauwe Chimay en wintergroenten

Kruidig "worstenbroodje" van everzwijn 25.00

- met persillade, puree van butternut en sausje van veenbessen -

Tagliata van "Holstein" Rib Eye 32.50

- wintergroenten, gorgonzola, kruidige jus

Skrei met romanesco 28.00

- met fregola en smeuiige velouté -

Voorgerecht.

Witte chocolade en ananas 9.00

- met crumble van gekarameliseerde noten -

