



SUGGESTIES

Aperitief

Gember en Limoen (NA) 7.00

Cocktail "Dark & Stormy" 10.00

- bruine rum, gember en limoen -

Mojito 10.00

Franzis Frizzi Rosé 6.50 / 31.00

- AUT, topschuimwijn, 100% zweigelt

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 - Météore Jurancon Sec 6.00 / 29.00

- FR - 100 % manseng, intens, fijn en delicaat, zilt en kruidig

Wit - Fiordaliso Cantina Roccafiore 6.00 / 29.00

- IT - 100% grechetto, fris, complex, mineraal, zilt -

Rood - Amastuola 6.50 / 31.00

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

Rood - Le Mas de L'écriture 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.

Americain "van de chef" 22.50

- truffelmayo en een kruidig slaatje -

Burger "Softshell Crab" 23.00

- Krab in krokante korst, advocado en mais -

Stoofpotje van piepkuiken 26.00

- met morilles en vergeten groenten --

Kalfszwezeriken 29.50

- krokant gebakken, hummus van peterseliewortel

Sint Jacobsvruchten met truffelrisotto 29.00

- bospaddenstoelen, kombu -

Dessert.

Gewonnen brood 9.00

- met appel, citroenverbena en vanille-ijs -

