

Aperitief.

Champagne Autréau "1er Cru Réserve - Brut"

14.00€ / 68.00€

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

Limoncello Spritz - Verfrissende aanrader!

10.00€

Huisgemaakte limoncello & cava

Moscow mule

11.00€

Limoensap - vodka - Gemberbier

Dark & Stormy

11.00€

Limoensap - Bruine Havana - Gemberbier

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

15.00€

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

Duo Gin "ZZ" met Fever Tree Tonic

15.00€

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

Duo Gin "SF" met Fever Tree Tonic

15.00€

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



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

7.9€ - 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 - La Planta - Ribera del Duero - 2020

7.90€ - 28€ - 39€

ES - Aangename, volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. 6 maanden gerijpt op Frans -en Amerikaans eiken vaten.

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

9.9€ - 35€ - 49€

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





Voorgerecht.

Cannelloni van rivierkreeft

- citrus, spaghetti van groenten, witte botersaus met Verbena.

18.50€

Kroketten van everzwijn

- Rode kool en shiitake

18.50€

Hoofdgerecht.

Hertenkalf

- Pastinaak, eringi, veenbessen, gratin dauphinois met truffel, Grand-Veneur saus

36.00€

Gebakken Sint-Jakobsnoten

- Witloof, peterselie wortel, pompelmoes en aardappelschijfjes

34.00€

Suprême van fazant

- Tatin van witloof, kroket van verse kruiden en fine-Champagnesaus

29.00€

Kalfszwezerikken

- Rode kool, appel, pomme Anna en gariguesaus

36.00€

Witte koolvis in korstje van chorizo

- Risotto met venkel en butternut

29.00€

Dessert.

Carrotcake

- Zo heerlijk en zacht als cake maar (bijna) zo gezond als wortel - Een aanrader!

11.00€

Citroentaartje met meringue

11.00€

