

Voorgerechten/ om te delen

Krabsalade	14,50	
Romige salade, zoetzuur, kropsla, papadum <i>(wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Ried Hundspoint, Oostenrijk)</i>		
Schorseneren	12,50	
Lauwwarm, crème van cashew, geroosterde cashew, gerookte eidooier <i>(wijnsuggestie: Chardonnay Talmard, Macon Bourgogne)</i>		
Steak Tartare Prépare	16,50	
Klassiek met toast (100 gram) <i>(wijnsuggestie: Spätburgunder, Shelter winery, Baden Duitsland)</i>		
Tomaat & burrata	12,50	
Met Burrata gevulde vleestomaat, pistachepesto <i>(wijnsuggestie: Carricante, Etna Bianco, Italië)</i>		
Paling Toast	15,-	
Brioche, Boschy paling, crème fraiche, steurparels, zilte plantjes <i>(wijnsuggestie: Riesling Dry, Villa Wolf, Pfalz Duitsland)</i>		
Hoofdgerechten		
'Open' Lasagne Paddenstoelen	22,-	
Gemarineerde en gebakken paddenstoelen, cèpes saus en groene kruiden <i>(wijnsuggestie: Bardolino, Cantina Gorgo, Veneto Italië)</i>		
Kalfswang	22,50	
Geconfijt, crème van kikkererwten, jus met rozen harissa <i>(wijnsuggestie: Susumaniello, Garissa, Salento Italië)</i>		
Confit de Canard	22,50	
Linzen, mosterdjus, gepofte tomaat <i>(wijnsuggestie: Bordeaux blend, Haut Roc Blanquant, Saint-Emilion)</i>		
Rogvleugel	26,-	
Gebakken, parelgort, kerrie beurre blanc, mosselen <i>(wijnsuggestie: Rousanne, Egerie, Rhone Frankrijk)</i>		
Bavette	24,-	
Gegrild (180 gram), seizoens groenten, jus <i>(wijnsuggestie: Cabernet Sauvignon, Los Compadres, Maule Valley Chili)</i>		
Extra te bestellen		
Frietjes met mayo	4,-	
Portie seizoen groenten	5,-	
Dessert en kaas		
Wisselend dessert	8,-	
Kaasplankje (3 of 5 stuks)	12,50	19,50