



MENU KAART

VOORGERECHTEN

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing 13,50

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing I eendenlever-krullen 16,25

V Frisse salade met geitenkaas I walnoten I honingdressing 13,25

V Italiaanse tomatensoep I tomaten focaccia 7,25

Oosterse salade met kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise 13,25

Ceviche van coquilles I rode peper I limoen I gin I venkel I grapefruit I koriander 13,75

Gemarineerde gamba`s I noedels I rode peper I gemarineerde beukenzwammetjes I crumble van wasabi, sesam en gefrituurde uitjes I soja-mayonaise 13,75

Charcuterieplank I parmaham I coppa di Parma I spianata Romana I Livar chorizo I aardappel-beenhamsalade I zoetzure asperges I cornichons I zongedroogde tomaatjes I paddenstoelenhummus I krokant tunnbrød I diverse broodsoorten 16,25

HOOFDGERECHTEN

Merluzzo estate; zomerse kabeljauwfilet I olijven I basilicum I cherrytomaatjes I pappardelle I Parmezaanse kaas I pesto 24,75

Vis van de dag I de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is! 24,75

V Baklava met geitenkaas I walnoten I paddenstoelen I asperges I peppadewsauz 21,50

Rode lamscurry I pandanrijst I snijbonen I rode paprika 21,50

Asperges met hooi-beenham I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I nootmuskaat-botersaus 22,00

Gebakken Limousin tournedos I rode ui I haricots verts I artisjok I groene pepersaus 32,00

NAGERECHTEN

Pure chocolademousse I licht gezoete avocadocrème I lychee-sorbetijs 9,75

Pecannotentaartje I lemon curd I karamelroomijs 9,75

3 soorten ijs I gemarineerde nectarine I honing-sabayon 9,75

Kaasplateau I 4 soorten kaas I appelstroop I kletzenbrood 9,75

VOEDSELALLERGIE?

Laat het ons weten, wij overleggen graag met u wat er mogelijk is!

Vegetarisch gerecht

SEIZOENS MENU

Stel zelf uw
3-gangen menu
samen voor 36,50

BELANGRIJK!

Uiteraard zijn wij verheugd dat wij na de sluiting op 15 maart onze deuren weer mochten openen om u te ontvangen! De voorwaarden, de richtlijnen van het RIVM en de hygiënevoorschriften heeft ons tot de volgende maatregelen genoodzaakt:

» Onze medewerkers (zowel keuken als bediening) werken volgens alle hygiëne-voorschriften en zullen o.a. iedere 30 minuten de handen reinigen. Wij bieden u ook die mogelijkheid bij de diverse desinfectie-zuilen

» Wij proberen zoveel mogelijk 1½ meter afstand te bewaren, dit verwachten wij ook van u. Volgens het KHN-protocol is serveren binnen 1½ meter echter toegestaan, dit gebeurt alléén indien het niet anders kan.

» Wij vragen u een eventueel toiletbezoek kenbaar te maken bij de bedienings-medewerkers, dit om het aantal personen per toilet te beperken en de routing daar naar toe. De toiletten zullen ieder uur worden gereinigd.

» Houd rekening met elkaar en volg eventuele aanwijzingen op van onze medewerkers.

Het zijn vreemde tijden en het gaat er even anders aan toe als dat u misschien wel van ons gewend bent.

» Uit hygiëne-oogpunt hebben wij ook besloten geen olijven aan te bieden bij het apéritief, geen peper en zoutmolens te gebruiken, onze menukaart te beperken en aan te bieden voor eenmalig gebruik en geen karaffen kraanwater te schenken.

MAAR ONZE KOKS KOKEN NOG STEEDS EVEN HEERLIJK EN ONZE BEDIENING DOET ER NOG STEEDS ALLES AAN OM U EEN FIJNE ERVARING TE BEZORGEN – WIJ MOETEN HET TENSLOTTE SAMEN DOEN!

ONZE HUISWIJNEN

El Campo Chardonnay Reserva Privada – Chili glas € 4,35 / fles € 21,75

Aroma`s van witte bloemen, ananas en tropisch fruit. Een ronde smaak met tonen van citroen en grapefruit.

Mundo de Yuntero Verdejo-Sauvignon Blanc – Spanje glas € 4,70 / fles € 23,50

Fijne fruitige en bloemige aroma`s. Fris, levendig en delicaat in de mond met een lange afdronk.

Weissburgunder Stefan Winter Rheinhessen – Duitsland glas € 5,70 / fles € 28,50

Frisse en sappige witte wijn met nuances van geel fruit en peren. De smaak zet friszuur in en eindigt rond & mild.

Marcel Martin Syrah Rosé, Languedoc – Spanje glas € 4,45 / fles € 22,25

Een rosé met een diepe kleur en frisse geur met aroma`s van kersen en aardbei. Opwekkende & volle smaak!

Collefrisio Vino Rosato Montepulciano – Italië glas € 5,20 / fles € 26,00

Heerlijk stuivend van geur met vers rood fruit. De volle, evenwichtige smaak eindigt aromatisch.

Sun Gate Cabernet Sauvignon – Verenigde Staten glas € 4,35 / fles € 21,75

Prachtige, intens rode wijn uit Californië met geuren van rijp rood fruit. Mooi rond met zeer verfijnde tannines.

Piqueras Syrah-Monastrell Black Label - Spanje glas € 4,95 / fles € 24,75

Volrood van kleur, kruidig & fruitig van geur. Volle smaakinzet met frisse voortzetting en licht tannine in de finale.

Pieri Sant`Antimo Rosso glas € 5,50 / fles € 27,50

Helderrood van kleur en verfijnd kruidig van geur. Een volle, ronde en elegante smaak die aromatisch eindigt.

Lichtromige aspergesoep I asperges I reepjes beenham I ei of Gerookte zalm opgerold met roomkaas I Hollandse garnalen I zwarte linzen I wakame of Oosterse runderrosbief I zoetzure ui I shiitake I mizuna I sesam I wasabi-croustons I limoenmayonaise * * *
Vis van de dag; de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is! of Rode lamscurry I pandanrijst I snijbonen I rode paprika of Asperges met hooi-beenham I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I nootmuskaat-botersaus * * *
Gemarineerde aardbeien I aardbeienmousse I witte chocolade ganache I aardbeien-marmerijs of Kaasplateau I 4 soorten kaas I appelstroop I kletzenbrood