



*Menukaart*  
*Maart 2018*



## Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!



### Soepen:

- ✓ - *Gerookte paprikasoep met tuincress en room* 6,00
- ✓ - *Groentenbouillon met peen, bosui en omeleetreepjes* 6,00
- *Aspergesoep met garnituur van asperges en ham* 6,50



### Voorgerechten:

- *Zalm en paling met dragonmayonaise, asperges en aardappelkaantjes* 13,95
- *Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas* 12,95
- ✓ - *Rode bietencarpaccio met zachte geitenkaas, balsamicostroop, komkommer, cherry tomaat en macadamianootjes* 11,50
- *Romige knoflookgamba's met Parmezaanse kaas uit de oven* 12,50
  
- Vleesplankje: *Serranoham, Spinata Romana, carpaccio, bitterbal, en een smeerpaté van livar varken* 13,50
- Visplankje: *Gerookte zalm, gerookte makreel, calamaris, Noorse garnalen en een smeerpaté van sardientjes* 14,50
- ✓ - Groentenplankje: *Gegrilde courgette en paprika, maiskolffje, groentenfritots en een saus van yoghurt en munt* 13,50
- "Pincho" plankje: *Gamba/chorizo, ansjovis/gerookte paprika, brie/honing/pecan, rauwe ham/tomaat/mozzarella/basilicum, gerookte zalm/avocado/peterselie, carpaccio/pesto/rucola* 16,50



### Hoofdgerechten:

- *Tournedos van de ossenhaas* \* 27,50

- *Gebakken kalfsentrecôte* \* 26,50

#### \*Garnituurkeuze;

- *Pepersaus, Stroganoffsaus of kruidenboter* 2,50

- *Portie asperges (drie stuks)* 4,00

- *Papadum met gegrilde groenten en baba ganoush* 22,50

✓ - *Gebakken knoflookgamba's* 25,00

- *Asperges Traditioneel, geserveerd met ham, ei, boterjus, aardappeltjes en nootmuskaat* 26,50

- *Asperges met gebakken zalmfilet en Hollandaisesaus* 29,50

### Plate gerechten,

17,95

Geserveerd met aardappelgarnituur en salade

- *Spareribs*

- *Kogelbiefstuk met kruidenboter*

- *Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons*

- *Gebakken schelvisfilet met remouladesaus*



### Nagerechten:

7,75

- *Appelcrumble met vanilleijs en slagroom*

- *Frisse citroen crème brûlée*

- *Kaneelparfait met suikerbrood , rood fruit en lemon curd*

- *Coupe Dame Blanche* 6,50

## Onze favoriete wijnen per fles

### Wit

#### Enaria Verdejo, Spanje Rueda

Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif samen met gedroogde perzik en venkel fles €21,50

#### Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley

Verrassende aromatische intensiteit in de neus, zoals tonen van citrus, passiefruit en subtiele hints van tomatenbladeren en groene chilipepers fles €24,00

#### Ribeauvillé Pinot Gris, AC Alsace

Strogeel van kleur, gevolgd door een fijne, subtiele en zacht florale neus. Stevig, rond en krachtige smaak met fruit en kruidige afdronk fles €26,50

#### Haus Klosterberg Riesling Trocken, Duitsland

Kristalheldere, frisse witte wijn. Aroma's van grapefruit, abrikoos, limoen, witte peper en vuursteen fles €27,50

#### Salentein Reserve Chardonnay, Argentinië

Elegant en romig. Vol, rijk en zwoel aroma van vanille, honing, caramel, banaan, rijpe ananas en ander tropisch fruit fles €29,50

### Rood

#### Epicuro Nero d'Avola, Italië

Volle wijn met zachte, warme en elegante smaken fles €21,50

#### Errazuriz Estate Series Cabernet Sauvignon

Een robijnrode kleur met een mooie balans tussen aroma's van vers fruit en kruidige tonen van paprika en peper fles €24,00

#### Longridge Merlot, Zuid Afrika

Overheersende aroma's van bramen en blauwe bessen gecombineerd met mooie structuur en tannine fles €26,50

#### Ramon Bilbao Reserva, Spanje Rioja

Dieprode intense kleur. Subtiele fruitaroma's van bramen, zwarte pruimen en specerijen fles €29,00

#### Salentein Reserve Malbec, Argentinië

Intens en smaakvol. Met de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanilla fles €29,50