



Menukaart
Juli 2018



Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!



Soepen:

- ✓ - *Gerookte paprikasoep met tuincress en room* 6,00
- ✓ - *Groentenbouillon met peen, bosui en omeletreepjes* 6,00
- *Mosterdsoep met spekjes en bosui* 6,00



Voorgerechten:

- *Gerookte zalm en gerookte paling met dragonmayonaise 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
- *In kruidenboter gebakken kikkerbiljetjes* 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, Stroganoffsous of kruidenboter* 2,50

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

- *Gebakken knoflookgamba's* 25,00

Plate gerechten,

17,95

*Geserveerd met aardappelgarnituur en salade

- *Spareribs**

- *Kogelbiefstuk met kruidenboter**

- *Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons**

- *Gebakken schelvisfilet met remouladesaus**

- *Gebakken zalmfilet met saffraanpasta en dille roomsaus*



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