



# diner



KAART




## VOORGERECHTEN

<b>Mosterdsoep</b>	6
Met uitgebakken spekjes	
<b>Gegratineerde geitenkaas</b> 	9
Bitterbal van geitenkaas, truffelsabayon en pompoenpitten	
<b>Rundercarpaccio</b>	9.5
Rouleau van rundercarpaccio met truffelmayonaise en een krokantje van Parmezaan	
<b>Gamba's in tempura</b>	9.5
Gefrituurde gamba's geserveerd met kerriemayonaise en een frisse appelsalade	
<b>Duo plateau</b>	20
Verskillende gerechtjes om met z'n tweeën van te genieten	





## TUSSENGERECHTEN

<b>Rouleau van parelhoen</b>	5
Geserveerd met truffelrisotto en een jus van rode wijn	
 <i>Ramón Roqueta Tempranillo</i>	
<b>Gamba</b>	5
Taartje van gamba met wakamé en frisse limoenmayonaise	
 <i>Chardonnay</i>	


## HOOFDGERECHT - VIS

<b>Zeebaars</b>	20
Gebakken zeebaars geserveerd met risotto en beurre blanc	
 <i>Chardonnay</i>	
<b>Verse vangst</b>	20
Wisselende dagverse vis met bijpassende saus en garnituur	

## HOOFDGERECHTEN - VEGETARISCH

<b>Ravioli</b> 	15
Gevulde ravioli met paddenstoelen en bijpassend garnituur	
 <i>Ramón Roqueta Tempranillo</i>	
<b>Portobello</b> 	15
Portobello gevuld met Reblochon kaas en pesto	
 <i>Grand Trio Rosso Salento</i>	

Alle gerechten worden geserveerd met friet en rauwkost

 Prijs wijntips: 4.5

## HOOFDGERECHTEN - VLEES

**Spareribs** 18.5

Spareribs afgelakt met barbecuesaus

 Shiraz

**Rib eye** 23.5

Uit onze rijpingskast geserveerd met kruidenboter

 Grand Trio Rosso Salento

**Tamme eendenborst** 19.5

Geserveerd met zoete aardappelpuree en jus van sinaasappel

 Grand Trio Rosso Salento

**Tournedos** 22.5

Tournedos van circa 180 gram met rodewijnjus

 Côte du Rhone

**Dagmenu** 24.5

Dagelijks wisselend driegangenmenu

**Gerecht van het seizoen** Dagprijs

Wisselend seizoensgerecht

## DESSERTS

**Snoeperij** 6

Vier huisgemaakte friandises met koffie naar keuze (keuze uit: koffie, thee, cappuccino en espresso)

**Hazelnoot** 7.5

Creatie van hazelnoot met ijs van pecannoten

**Mango** 7.5

Tompouce van mango met yoghurt crumble en mango-ijs

**Cheesecake** 7.5

Cheesecake van witte chocolade met een bolletje chocolade-ijs








## SPECIALE KOFFIE

Irish Coffee (Whisky) 6.5 French Coffee (Cognac) 6.5

Spanish Coffee (Liquor 43) 6.5 Italian Coffee (Disaronno) 6.5

# Wijnen

## WIJNEN WIT

	 Glas	 Fles
 <b>Bodegas Pascual, Rueda DO Heredad de Peñalosa</b> Verdejo 60% - Viura 40%	4.5	24.5
 <b>Melody, Côtes de Gascogne IGP</b> Gros Manseng 70% - Sauvignon Blanc 30%	4.5	24.5
 <b>2014 Aotearoa Sauvignon Blanc, Marlborough</b> Sauvignon	4.5	26
 <b>T set Chardonnay, Tarragona DO</b> Chardonnay	4.5	27
 <b>Sancerre AC, Domaine Millet</b> Sauvignon Blanc		37

## WIJNEN ROOD

 <b>Château Haut Blanville Pays d'Oc IGP</b> Merlot	4.5	24.5
 <b>Gran Trio Rosso Salento</b> Malvasia, Negroamaro, Primitivo	4.5	26
 <b>Darwin's reserve, South Eastern Australia</b> Shiraz	4.5	27
 <b>Côte du Rhône rouge, Domaine de la Janasse</b> Domaine de la Janasse	4.5	29
 <b>Carmenère Reserva, Alto Palena</b> Reserva	4.5	32
 <b>Valpolicella DOC Ripasso, Villa Caverena</b> Reserva		36
 <b>Sessantanni Primitivo di Munduria DOP</b> Domaine de la Janasse		48

## BUBBELS

 <b>Prosecco La Tordera</b>		24
 <b>Gales Première Rosé Brut</b>		30
 <b>Champagne Bollinger</b>		75