

Voor/tussengerechten

STEAKTARTAAR

Op de klassieke manier met een 64 graden eidooier, dragonmayonaise, pani puri gevuld met Parmezaanschuim, dragon beurre blanc en zoetzure tomaat met quinoa

POLENTA

Krokant gebakken polenta met kerrieyoghurtcrème, geplukte mozzarella, tomatenmayonaise en gebakken tomaatjes, appel en hollandaise met basilicum

ZEEBAARS

Gebakken op de huid met een mousseline van zoete aardappel. Garnituur van groene asperge, zeekruiden, mosselen en kroepoek van rijst. Afgemaakt met een saus van mossel en saffraan

EENDENLEVER

Gebakken escalope van eendenlever met gebakken appeltjes gegaard in beurre noisette, zoetzure appel en sjalotjes, uienchutney en een saus van soubise

TOM KHA KAI SOEP

Kokos-currysoep met gekonfijte eendenboutgarnituur

Hoofdgerechten

SCHOLFILET

Met broccolischeutjes, gepofte bloemkool, rolletjes van taugé en rettich, mayonaise van groene curry, Amsterdamse uitjes, dashi bouillon en warm schuim van kokos en citroengras

RENDANG VAN KALF

Met broccolischeutjes, gepofte bloemkool, rolletjes van taugé en rettich, mayonaise van groene curry, Amsterdamse uitjes, dashi bouillon en warm schuim van kokos en citroengras

SPECIALS

U kunt uw menu uitbreiden met:

FINE DE CLAIRE OESTERS

Per stuk 3,50 | per 6 stuks 19,50
'FINE DE CLAIRE' oesters met zoetzure uitjes

TERRINE VAN EEND EN EENDENLEVER

8,50 euro *ook als keuzemenu-voorgerecht
Met uienchutney en aceto-balsamico

Desserts

PLATEAU D' FROMAGE

*Selectie binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur *supplement 5 euro*

PARMEZAAN

Mousse van Parmezaan, met granencrumble, appelsorbet chutney van appel en gekarameliseerde Drachtster appeltjes

BRAMEN

Bramen panna cotta, bramensorbet, bramenhangop, bramengel, gevriesdroogde bramen, crumble van witte chocolade en tuilles

KEUZEMENU'S

Uit het à la carte menu hiernaast en hierboven kunt u zelf een keuze maken uit uw favoriete gerechten.

- 3 gangen 40 euro
- 4 gangen 48,50 euro

SURPRISE-MENU'S

Laat u door onze keukenbrigade verrassen. Kies het aantal gangen en de chef gaat voor u aan de slag. U kunt het surprise-menu ook uitbreiden met één of meer van onze specials.

- 4 gangen 45 euro
- 5 gangen 55 euro
- 6 gangen 65 euro
- 7 gangen 75 euro

Alle surprise-menu's zijn ook uit te breiden met kaas van onze kaaskar, deze worden aangeboden per afgesneden stukje kaas voor 2,50.

Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Geef uw allergie en/of wensen door en wij passen de gerechten graag voor u aan.

Groepen

Gezelschappen boven de 6 personen willen we vragen om alleen een keuze te maken van de surprise-menu's.

Mousserend

	Glas	Fles
Champagne Frankrijk		
Ruinart Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier</i>		€115
Taittinger Prestige Rosé <i>Chardonnay en Pinot Meunier</i>		€95
Taittinger Blanc Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier</i>	€14,50	€80
Sekt Oostenrijk		
Weinrieder <i>Gruner Veltliner</i>	€12,50	€55
Cremant Frankrijk		
Marquis de Goulaine Rosé Loire <i>Cabernet Franc</i>		€65
Château de la Greffière Crémant de Bourgogne <i>Chardonnay</i>	€12,50	€55
Prosecco Italië		
Montegrande Brut Prosecco <i>Glera</i>		€35

Wijnarrangementen

De gerechten en de wijnen hebben wij op elkaar afgestemd, laat u zich verrassen met onze bijpassende glazen die zorgen voor de juiste wijn/spijs balans.

Er is ook een alcoholvrij cocktail/sappenarrangement beschikbaar.

	Heel	Half
3 gangen wijnarrangement	22,50	13,50
4 gangen wijnarrangement	30,00	18,00
5 gangen wijnarrangement	37,50	22,50
6 gangen wijnarrangement	45,00	27,00
7 gangen wijnarrangement	52,50	31,50

Witte wijnen

Oostenrijk

Burgenland

Chardonnay Premium 2018 €56,00
Chardonnay (houtgelagerd)
Seewinkelhof Salzl

Chardonnay 'New Style' 2019 €42,50
Chardonnay (houtgelagerd)
Seewinkelhof Salzl

Chardonnay 2019 €34,50
Chardonnay (frisse stijl)
Strehn

Figaro 2020 €37,00
Grüner Veltliner (houtgelagerd)
Seewinkelhof Salzl

Grüner Veltliner 2021 €31,50
Grüner Veltliner (frisse stijl)
Lentsch

Grauburgunder Reserve 2020 €40,00
Grauburgunder - Pinot Gris
Lentsch

Weinviertel

Kugler 2018 €47,00
Riesling
Weingut Weinrieder – Kleinhadersdorf

Weissburgunder BIRTHAL 2019 €32,00
Weissburgunder / Pinot Blanc
Weingut Weinrieder – Kleinhadersdorf

Frankrijk

Bourgogne

Chablis Premier Cru
Chardonnay
Domaine des Geneves 2019 €66,50

Chablis (375ml)
Chardonnay
Jean Collet 2021 €32,50

Bordeaux

Graves Blanc
Sauvignon Blanc, Sémillon
Thomas Barton 2019 €40,00

Loire

Sancerre Blanc
Sauvignon Blanc
Pascal Jolivet 2020 €64,00

Rhône

Condrieu Invitare
Viognier
M. Chapoutier 2020 €81,50

Duitsland

Franken

Grauburgunder, Weissburgunder, Sylvaner
Ilonka Klassik 2020 €49,00

Italië

Piemonte

Roero Arneiss
Arneis
Vite Colte 2021 €36,50

Spanje

Rueda

Verdejo

2022

€34,50

Finca el Empecinado

Zuid-Afrika

Stellenbosch

Chenin Blanc Barrel Fermented

2019

€49,50

Chenin Blanc

Stellenrust

West-Kaap

Handpicked viognier

2019

€44,00

Viognier

Bellingham the Bernard Series

Verenigde Staten

Carmel Valley, Californië

Bernardus Chardonnay

2020

€67,00

Chardonnay

Bernardus

Nieuw-Zeeland

Marlborough

Esk Valley Sauvignon Blanc

2021

€43,00

Sauvignon Blanc

Esk Valley

Hawke's Bay

Kidnappers

2022

€56,00

Chardonnay

Craggy Range

Portugal

Vinho Verde

Carneiro Alvarinho Sur Lie

2022

€45,00

Alvarinho

Carneiro wines

Rosé

Oostenrijk

Burgenland

Weingut Strehn

2021

€32,00

Blaufränkisch

Altes Weingebirge

Frankrijk

Provence

Et moi

2020

€42,50

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Domaine Gueissard

Rode wijnen

Oostenrijk

Burgenland

Blaufränkisch Lüss 2017 €47,00
Blaufränkisch
Weingut Lentsch – Podersdorf

Römerstein

Sacris Premium 2015 €67,00
Zweigelt
Christoph Salzl

Duitsland

Franken

Spätburgunder Trocken 2017 €49,00
Pinot Noir
Ilonka Klassik

Italië

Veneto

Amarone della Valpolicella Riserva 2017 €69,00
Corvina, Rondinella
Ca' Vegar

Valpolicella Ripasso Montaer 2019 €49,50
Corvina Veronese, Corvinone, Molinara, Rondinella
Ca' Vegar

Piemonte, Barolo

Essenze Barolo 2017 €72,00
Nebbiolo
Vite Colte

Toscane

Chianti Classico <i>Sangiovese</i> Famiglia Falorni	2019	€42,50
---	------	--------

Frankrijk

Bourgogne

Côte de Nuits-Villages Les Vignottes <i>Pinot Noir</i> Jean-Jacques Confuron	2019	€95,00
--	------	--------

Rhône

Cornas <i>Syrah</i> Jean-Luc Colombo	2017	€90,00
--	------	--------

Châteauneuf du Pape <i>Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah</i> Maison Bouachon	2017	€72,00
--	------	--------

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i> Chateau Petit Bouquey	2016	€58,00
---	------	--------

Chateau Grand Bourdie Expression rouge <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Chateau Grand Bourdie	2016	€49,00
--	------	--------

Spanje

Rioja

Cruz del Castillo Rioja <i>Tempranillo</i> Cruz del Castillo	2016	€55,00
--	------	--------

Nieuw-Zeeland

Marlborough

Stoneleigh Pinot Noir	2020	€51,50
<i>Pinot Noir</i>		
Stoneleigh		

Zuid-Afrika

Stellenbosch

Barrelfermented Pinotage	2020	€49,50
<i>Pinotage</i>		
Stellenrust		

West-Kaap

Paul Cluver Village Pinot Noir	2021	€49,50
<i>Pinot Noir</i>		
Paul Cluver		

Argentinië

Uco Valley

Malbec Organic Reserve	2021	€40,00
<i>Malbec</i>		
Domaine Bousquet		