



---

## VOORGERECHTEN

---

<b>QUINOA BURRATA</b> met romesco saus en vinaigrette van gerookte tomaten	<b>19</b>
· wijnsuggestie: <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Luzano, Marotti Campi, Marche, Italië</i>	<b>6</b>
<b>CEVICHE VAN MAKREEL</b> met wasabi, venkel en zeekraal	<b>20</b>
· wijnsuggestie: <i>Grüner Veltliner, Löss, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Oostenrijk</i>	<b>7</b>
<b>TERRINE VAN ZALM EN PALING</b> gerookt, met zoetzure komkommer en kruidenvinaigrette	<b>20</b>
· wijnsuggestie: <i>Sauvignon Blanc, Domaine de la Belle, l'Effrontée, Côtes de Duras, Frankrijk</i>	<b>7</b>
<b>COQUILLE</b> gebakken, met witlof, gedroogde ham, sla en truffelcrème	<b>23</b>
· wijnsuggestie: <i>Riesling, Georg Mosbacher, Pfalz, Duitsland</i>	<b>8</b>
<b>FAZANTFILET</b> met aardpeer, steranijs, soja en crème van sinaasappelschil	<b>22</b>
· wijnsuggestie: <i>Pinot Noir, Classic, Valle de Leyda, Chili</i>	<b>6</b>
<b>WILDSTOOF</b> in feuilletée bakje, met paddenstoelen, zilveruitjes en huisgemaakte atjar van rode kool	<b>19</b>
· wijnsuggestie: <i>Monastrell, Casa los Frailes, Valencia, Spanje</i>	<b>6</b>
<b>PASTRAMI VAN KALF</b> met kroketje van rendang, gele curry, sriracha wortel en krokante ui	<b>21</b>
· wijnsuggestie: <i>Grenache, Reserve, Solas, Languedoc, Frankrijk</i>	<b>7</b>

---

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>RAVIOLI VAN RICOTTA EN SPINAZIE</b> met parmezaan, spinazie en saus van gedroogde tomaten	<b>23</b>
· wijnsuggestie: <i>Antão Vaz-Viognier, Terras d'Uva, Mingorra, Alentejano, Portugal</i>	<b>6</b>
<b>ZEEBAARS</b> met risotto saffraan, prei, baidy, gepofte mini tomaatjes en witte wijnsaus	<b>28</b>
· wijnsuggestie: <i>Chardonnay, Dom Doria, Languedoc, Frankrijk</i>	<b>6</b>
<b>KABELJAUW</b> op de huid gebakken, met zalf van aardappel, antiboise, paprika en venkelbotersaus	<b>29</b>
· wijnsuggestie: <i>Fiano, l'Uetta, Masca del Tacco, Puglia, Italië</i>	<b>8</b>
<b>DIAMANTHAAS</b> met pommes fondant, rode kool, broccoli en kruidenjus	<b>28</b>
· wijnsuggestie: <i>Merlot, l'Ecuyer, Château Courroneau, Bordeaux, Frankrijk</i>	<b>7</b>
<b>HAZENRUGFILET</b> met gepeperde roomnoedels, witlof, koolraap, spruitjes en wildjus	<b>36</b>
· wijnsuggestie: <i>Shiraz-Viognier, The Y Series, Yalumba, Barossa Valley, Australië</i>	<b>8</b>
<b>HERTENRUGFILET</b> met aardappelmousseline, schorseneren, spruitjes, peertje en wildjus	<b>38</b>
· wijnsuggestie: <i>Malbec, Bodegas Salentein, Barrel Selection, Valle de Uco Mendoza, Argentinië</i>	<b>8</b>
<b>SPECIALITEIT UIT DE ELZAS</b> speenvarken, rookworst van wild zwijn, zacht gegaard buikspek, zuurkool, aardappelmousseline en saus van Limburgse mosterd	<b>32</b>
· wijnsuggestie: <i>Pinot Gris, Wijngoed Thorn, Maasvallei, Limburg, Nederland</i>	<b>8</b>



---

## DESSERTS

---

<b>DAME BLANCHE</b> van Bourbon vanille-ijs, met saus van echte chocolade en slagroom	11
· wijnsuggestie: Red Muscadel, Robertson, Rietvallei, Zuid Afrika	6
<b>AMARENA</b> creatie van kersen, yoghurt en pure chocolade	12
· wijnsuggestie: Lacrima di Morro d'Alba, Xyris Frizzante, Marotti Campi, Marche, Italië	7
<b>NOUGATINE TAARTJE</b> met espresso, karamel, gebrande hazelnoot en whiskey-room	12
· wijnsuggestie: Monbazillac, Château Bellevue, Lajonie, Bergerac, Frankrijk	7
<b>PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN</b> met vruchtenbrood, gesuikerde walnoten en appel-peer konfijt	14
· wijnsuggestie: 10 Years old Tawny port, Graham's, Portugal	8

---

## MENU BIB GOURMAND (per tafel beschikbaar)

---

<b>3 - GANGEN KEUZEMENU</b>	44
<b>CEVICHE VAN MAKREEL</b> met wasabi, venkel en zeekraal of <b>PASTRAMI VAN KALF</b> met kroketje van rendang, gele curry, sriracha wortel en krokante ui	
extra	19
<b>WILDSTOOF</b> in feuilletée bakje, met paddenstoelen, zilveruitjes en huisgemaakte atjar van rode kool	
<b>ZEEBAARS</b> met risotto saffraan, prei, baidy, gepofte mini tomaatjes en witte wijnsaus of <b>DIAMANTHAAS</b> met pommes fondant, rode kool, broccoli en kruidenjus	
<b>AMARENA</b> creatie van kersen, yoghurt en pure chocolade	
extra	14
<b>PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN</b> met vruchtenbrood, gesuikerde walnoten en appel-peer konfijt	

---

## MENU VAN DE CHEF (per tafel beschikbaar)

---

<b>3 / 4 / 5 - GANGEN VERRASSINGSMENU</b>	47 / 57 / 67
---	--------------

---

## WIJN- of BIERARRANGEMENT

---

<b>3 / 4 / 5 - GANGEN BIERARRANGEMENT</b>	15 / 20 / 25
<b>3 / 4 / 5 - GANGEN WIJNARRANGEMENT</b>	20 / 27 / 34
<i>Of vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.</i>	

*De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden.*

*Wij werken uitsluitend met dagverse, natuurlijke producten, zo mogelijk uit eigen regio.*

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u wensen, laat het ons weten.*