



---

## ONZE KLASSIEKERS

---

<b>SALADE RICHE</b> , kalfszwezerik met risotto, eendenlever met rode port, coquille en salade • wijnsuggestie: <i>Malbec, Bodegas Salentein, Barrel Selection, Valle de Uco Mendoza, Argentinië</i>	<b>38</b> <b>8</b>
<b>CARPACCIO VAN IERS RUND</b> met eendenlever, Parmezaanse kaas, truffelcrème en rucola • wijnsuggestie: <i>Dornfelder, Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Nederland</i>	<b>25</b> <b>7</b>

---

## VOORGERECHTEN

---

<b>QUINOA</b> met burrata, romesco saus en vinaigrette van gerookte tomaten • wijnsuggestie: <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Luzano, Marotti Campi, Marche, Italië</i>	<b>19</b> <b>6</b>
<b>COQUILLES</b> lauwwarm, met aardappel, truffel en spinazie • wijnsuggestie: <i>Riesling, Georg Mosbacher, Pfalz, Duitsland</i>	<b>20</b> <b>8</b>
<b>CEVICHE VAN MAKREEL</b> met wasabi, venkel en zeekraal • wijnsuggestie: <i>Grüner Veltliner, Löss, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Oostenrijk</i>	<b>20</b> <b>7</b>
<b>TERRINE VAN ZALM EN PALING</b> gerookt, met zoetzure komkommer, kruidenvinaigrette • wijnsuggestie: <i>Sauvignon Blanc, Domaine de la Belle, l'Effrontée, Côtes de Duras, Frankrijk</i>	<b>20</b> <b>7</b>
<b>TOSTI PULLED PORC</b> met terrine van eendenlever en rode portsiroop • wijnsuggestie: <i>Pinot Gris, Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Nederland</i>	<b>22</b> <b>8</b>
<b>PASTRAMI VAN KALF</b> met kroketje van rendang, gele curry, sriracha wortel en krokante ui • wijnsuggestie: <i>Grenache, Reserve, Solas, Languedoc, Frankrijk</i>	<b>21</b> <b>7</b>

---

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>RAVIOLI VAN RICOTTA EN SPINAZIE</b> met Parmezaan, spinazie en saus van gedroogde tomaten • wijnsuggestie: <i>Antao Vaz-Viognier, Terras d'Uva, Mingorra, Alentejano, Portugal</i>	<b>23</b> <b>6</b>
<b>KABELJAUWFILET</b> op de huid, met zalf van aardappel, antiboise, paprika en venkelbotersaus • wijnsuggestie: <i>Fiano, l'Uetta, Masca del Tacco, Puglia, Italië</i>	<b>29</b> <b>8</b>
<b>SCHOLFILET</b> met risotto saffraan, prei, baidy, witte wijnsaus en gepofte mini tomaatjes • wijnsuggestie: <i>Chardonnay, Dom Doria, Languedoc, Frankrijk</i>	<b>28</b> <b>6</b>
<b>SPEENVARKENFILET</b> met pommes fondant, gele wortel, spitskool en rode wijnsaus • wijnsuggestie: <i>Primitivo, Luccarelli, Puglia, Italië</i>	<b>29</b> <b>6</b>
<b>TOURNEDOS VAN RUND</b> met risotto bospaddenstoelen, bosui, broccoli en truffelsaus • wijnsuggestie: <i>Zinfandel, Clay Creek Vineyards, Lodi California, USA</i>	<b>32</b> <b>8</b>
<b>KALFSFILET</b> met ravioli van kalfswang, kalfszwezerik, paksoi en krachtige kalfsjus • wijnsuggestie: <i>Merlot, l'Ecuyer, Château Courroneau, Bordeaux, Frankrijk</i>	<b>36</b> <b>7</b>



---

## DESSERTS

---

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

---

## MENU BIB GOURMAND (per tafel beschikbaar)

---

3-GANGEN KEUZEMENU	44
CEVICHE VAN MAKREEL met wasabi, venkel en zeekraal of PASTRAMI VAN KALF met kroketje van rendang, gele curry, sriracha wortel en krokante ui	
<i>Extra:</i> COQUILLES lauwwarm, met aardappel, truffel en spinazie	20
SCHOLFILET met risotto saffraan, prei, baidy, witte wijnsaus en gepofte mini tomaatjes of SPEENVARKENFILET met pommes fondant, gele wortel, spitskool en rode wijnsaus	
AMARENA, creatie van Amarena kersen, yoghurt en pure chocolade	
<i>Extra:</i> PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN met vruchtenbrood, gesuikerde walnoten en appel-peer konfijt	14

---

## MENU VAN DE CHEF (per tafel beschikbaar)

---

3 / 4 / 5 -GANGEN VERRASSINGSMENU	47 / 57 / 67
-----------------------------------	--------------

---

## WIJNARRANGEMENT

---

3 / 4 / 5 -GANGEN WIJNARRANGEMENT Of vraag naar onze uitgebreide wijnkaart	20 / 27 / 34
---	--------------

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.