

Voorgerechten

Arancini & Langoustine

krokant gefrituurde risotto met een salade van rucola, avocado en gegrilde groenten

€ 8,00

Steak tartaar

biscotti's van Parmezaanse kaas, gepocheerde kwartel eitjes en puree van gecarameliseerde ui

€ 9,00

“Graved lachs”

salade van rode biet met een mierikswortel crème

€ 8,50

Ravioli

gevuld met ricotta en spinazie, gegrilde aubergine, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

€ 7,00

Minestrone van linzen

runderbouillon met verse groenten, linzen en kruiden

€ 4,50

Wijn Suggesties

2010 Viognier, XL Le Grès, Vin Pays d'Oc

volle mondvullende, minerale wijn, licht ziltig

€ 2,75

2010 Gruner Veltliner, “Lössterrassen”♣ Weingut Schloss Gobelsburg

frisse, lichtkruidige wijn met lekker citrusfruit en een heerlijk fris zuurtje

€ 2,75

2009 Chardonnay, Painter Bridge, J. Lohr Winery, California

volle wijn met elegante houttoets en een prettig balans tussen fruit en milde zuren

€ 3,75

2010 Viognier, XL Le Grès, Vin Pays d'Oc

volle mondvullende, minerale wijn, licht ziltig

€ 2,75

Coup de Cœur du Sommelier

♣ Deze wijnen zijn zo natuurlijk mogelijk geproduceerd

Onze filosofie

Wij hanteren het principe van Slow Food dat voedsel lekker, puur en eerlijk moet zijn. Daarmee bedoelen we dat ons eten goed moet smaken; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd en dat producenten een eerlijke vergoeding moeten krijgen voor hun werk

Hoofdgerechten

Poulet noir

gegrilde filet, "cassoulet" van witte bonen, chorizo en tomaat

€ 14,50

Tamme eend

gebakken, geglaceerd met honing, couscous met abrikozen, Marokkaanse groenten pastilla

€ 17,00

Rundersukade en kalfszwezerik

rosé gebraden en krokant gebakken, paddenstoelen duxelle, saus van boleten

€ 18,50

Vis & seizoen

vis, schaal- of schelpdierbereiding samengesteld aan de hand van onze wisselende daginkoop

€ 15,50

Snoekbaars

gebakken, rode biet, aardappelpuree met olijfolie en citroen beurre Blanc saus

€ 17,50

Wijn suggesties

2009 Carmenère, El Grano, Rappel Vally Chili

licht kruidige wijn, mooie structuur

€ 3,75

2008 Pinotage, Simonsig, Stellenbosch, ZA

volle wijn met veel rood fruit en hints van specerijen

€ 3,75

2007 Barbera D'Alba, Piemonte, Italië

stevige wijn met veel kruidigheid, rood fruit en prachtige bitters

€ 4,75

Coup de Cœur du Sommelier

2009 Chardonnay, Painter Bridge, J. Lohr Winery, California

volle wijn met elegante houttoets en een prettig balans tussen fruit en milde zuren

€ 3,75

Desserts

Parfait van caramel

ananas, schuim van mango, granite van citrus
fruit en campari

€ 5,00

Panna – cotta

van kaneel, vijgen met aceto balsamico en
honing roomijs

€ 5,00

Dame blanche

amandel madeleine en vanille roomijs

€ 5,00

Selectie van kazen

€ 7,50

Wijn suggesties

2009 Muscat de Frontignan

aromatische wijn met veel vers fruit, honing
en een verleidelijk zoetje

€ 3,75

2006 Monastrell Dulce, Yecla

zacht zoete rode wijn met veel fruittonen van
bramen en bessen

€ 3,75

1985 Rivesaltes, Gerard Bertrand

rode dessertwijn met aroma's van koffie,
chocolade en gekonfijt fruit

€ 3,75

Bijpassende wijnen

€ 3,75