

Diner

(Wijnsuggestie tussen haakjes)

Rundercarpaccio (Malbec of AIX) **13,5**

Onze Rundercarpaccio is waar wij bekend om staan.
Hij wordt geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.
Tip! sup. eendenleverkrullen 4,5

Bisque (Viognier) **11,5**

Een bisque van strandkrabben, geserveerd met verse vis van de dag en een crostini met rouille

Tonijn (Verdejo) **12**

Tartaar van tonijn met een schuim van wasabi en komkommer,
zoet-zure radijs en een crisp van sesam

Vegetarische proeverij  **10**

Verrassende vegetarische combinaties

Steak tartaar (Malbec) **13,5**

Met zilver ui, asperge, zoet-zure radijs, huisgemaakte piccalilly en een gepocheerd ei
sup. eendenleverkrullen 4,5

Zalm Nori (Verdejo) **13**

Rauwe zalm met een salade van quinoa, parelcouscous & avocado daarbij wakame en wasabicrème

Carpaccio van Coquile (Verdejo) **13**

rauwe coquille met een crème van ansjovis, pate froid van zoete tomaat met pancetta en een dressing van limoen

Zeebaars & Gamba (Ganache, Viognier blend) **13**


Zeebaars met gamba's met daarbij geroosterde venkel met gegrilde cougette en een saus van pernot

Eendenborst (Gran Appasso) **14**

Eendenborst met rosti, bimi groenten, pompoen en pruim gevuld met eendenlever

Beef wellington (Gran Appasso) **17**

Ossenhaas geserveerd op korstdeeg met gedroogde parmaham en een duxelle van paddestoel

Risotto  (Pinot Grigio) **11**

Truffelrisotto met doperwtten, paddenstoel en tempura groenten

What's the catch of the day? (Malbec) **12**

Dagelijks vers gevangen vis

Bijgerechten

Friet met truffelmayonaise **4,5**

Seizoenssalade **4**

Warme groenten in tempura **5,5**

Chef's piece of heaven

U kunt ook kiezen voor ons **verrassingsmenu**.
Hierbij laat u zich verrassen door de chef!
(het menu kan alleen per tafel worden besteld)

3-gangen	35	wijnarrangement 13,5
4-gangen	39	wijnarrangement 18,5
5-gangen	47	wijnarrangement 22,5