




SALADES

Geitenkaas 	(Pinot Grigio)	
Lauwwarme geitenkaas uit de oven met mango, pancetta, pitten & noten		14
Nicoise	(Verdejo)	
Verse tonijn met kriel aardappeltjes, haricots verts, olijf, rode ui en gepocheerd ei		15
Surf en turf - salade of noedels	(Pinotage-Shiraz)	
Oosterse groenten met gamba, ossenhaas puntjes en een huisgemaakte soja-ponzu saus		17,5
Salade Pata Negra	(Verdejo of Grenache Tinta)	
Versgesneden Pata Negra van de poot met gedroogde abrikozen, gerookte amandelen en stroop van Pedro Ximinez		19
Salade Hemels	(Viognier)	
Deze salade is een hemelse combinatie van coquilles, pata negra, eendenlever & truffelcrème		27,5


HEMELSE GERECHTEN

Beef Tataki	(Malbec of Folie du Roy)	
Met bosui, sesam, oosterse dressing en gemberchipje		13
Steak tartaar	(Malbec)	
Aziatische stijl met een gepocheerd ei, gebrande ui, radijs & lotuschips		13,5
<i>Tip! sup. eendenleverkrullen</i>		4,5
Vega trio		
Trio van vegetarische gerechten, dagelijks voor u samengesteld		10,5
Rundercarpaccio	(Malbec of AIX)	
Dit hemelse gerecht wordt geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.		13,5
<i>Tip! sup. Eendenleverkrullen</i>		4,5
Tonijn & zalm	(Chardonnay)	
Tartaar van tonijn met mierikswortelcrème, zoetzure groenten en gemarineerde rauwe zalm met kruidenkaas		12
Beef	(Gran Appasso)	
Ossenhaas op korstdeeg, gedroogde parmaham en een duxelle van paddenstoel, geïnspireerd door Beef Wellington		16
Catch of the day		
Vangst van de dag met seizoen garnituur		13
Surprise me(at)		
Wisselend vleesgerecht		14
Truffelrisotto	(Verdejo)	
Met Bos paddenstoelen, spinazie en kersentomaat		12
Poussin	(Granacha Tinta)	
Ballotine gevuld met paddestoel, lolly van boutje. Geserveerd met zoete aardappel en Pata Negra bitterbal		14
Heilbot	(Viognier)	
Wilde rijst, edamame, Saus van tom kha kai spitskoolprei rolletje en lotuswortel		15

HEMELS VERRASSINGSMENU

3-gangen	33
4-gangen	39,5
5-gangen	48

SOEP

Bisque	(Viognier)	
Een bisque van langoustine		11,5
Pomodori	(Pinot Grigio)	
Geserveerd met pesto		7,5
Hemels soep 		
Vegetarische dagsoep		8,5

BIJGERECHTEN

Verse friet		
Truffelmayonaise		4,5
Tempura groenten		5,5
Seizoenssalade		4,5

DESSERTS

Kaas	(Pedro Ximinez)	
Vijf verschillende kazen geserveerd met truffelhoning en kletzenbrood		13,5
Limoncello-tiramisu	(Moscatel)	
Geserveerd met vers fruit en vanille		7
Hemelse modder	(Pedro Ximinez)	
Gemaakt van Callebaut chocolade, slagroom en een crumble van Oreo		7
Passievruchtmousse	(Moscatel)	
Ijs van kokos en verse mango		7