

## DE EERSTE TREK, PRE DINNER BITES

<b>Charcuterie</b> , diverse Italiaanse vleeswaren.	9.95 p.p.
<b>Brood</b> , vers gebakken brood met verschillende smeersels.	8.75
<b>Gemarineerde olijven</b>	4.25
<b>Puntje roombrie</b> met brioche toast en compote.	8.75
<b>Garnalenkroketjes</b> 4 stuks.	7.00

## OESTERS

### TIP VAN KEES

Met rode wijn sjalot vinaigrette	4.00 per oester
Oosters, met miso, sojadressing en sesamerème	4.25 per oester
Proeverij; 2 rode wijn, 2 Oosters	16.00

## GEHEEL ONTZORGD ARRANGEMENT

Start met een sprankelend glas Franciacorta, hier serveren we een passende amuse bij.

Vervolgens serveren we ons 5 gangen verrassingsmenu, met een passend wijnarrangement.

Gedurende de hele avond zal er tafelwater geschonken worden.

We sluiten de avond af met een kop koffie/thee naar keuze, met friandises en likeur.

**Per persoon 125.00**

## CHEFS MENU

Laat chef Leo uw menu samenstellen!



3 gangen menu	45.00
4 gangen menu	57.50
5 gangen menu	68.50

Extra gang kaas	+ 9.50 p.p.
Kaas i.p.v. dessert	+ 6.25 p.p.

## PASSEND WIJN- ARRANGEMENT

3 wijnen =	22.50
4 wijnen =	29.50
5 wijnen =	37.00



## VOORGERECHTEN

<b>Soep inspiratie</b> laat je verrassen door de soep van de dag.	7.00
<b>Tarte tartin</b> van sjalot en tomaat, met pompoenème, geitenkaas, pompoenpitten en gerookte olijfolie.	13.50
<b>Burrata</b> met in houtskool gepofte rode biet, pikante rode biet chutney, hazelnoten en vinaigrette van roos en framboos.	14.50
<b>Gebakken coquilles</b> met macadamiapuree, beurre blanc, gedroogde ham en crème van zolderspek.	16.00
<b>Steak tartaar</b> fris aangemaakt met piccalilly, cornichons, basilicumcrème en krokante flammkuche.	16.00

## HOOFDGERECHTEN

geserveerd met friet en salade of groente garnituur

### VLEES

**Wildzwijn**, inmiddels onze herfst/winter topper; wild zwijn gerookt op de green egg, waarna gebakken en opgediend met spicy chutney van pompoen, jus van eekhoortjesbrood en gestoofde kool.  
25.25

**Hertenbiefstuk** met gekarameliseerde ui, gemarineerde bospaddenstoelen, wildjus en puree van pastinaak waarin vadouvan.  
29.50

**Tournedos**, ca. 225 gram, malse biefstuk van het zachtste stukje rundvlees met knolselderij en pepersaus.  
38.00

*met gebakken eendenlever + 9.75*

### VIS

**Heilbotfilet** met knolselderijpuree, gestoofde venkel en beurre blanc.  
26.50

**Visinspiratie**  
Wij vertellen u graag wat onze visboer gebracht heeft vandaag.  
Dagprijs

### VEGA

**Gebakken bloemkool** met witte miso, macadamia, gemarineerde appel, brie en beurre blanc van curry madras.  
23.00

**Gegrilde little gem** met knoflookcroutons, tomatenchutney, gestoofde venkel en geschaafde pecorino.  
21.75

## Wijn & arrangementen

*Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.*

*Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnnarrangement te kunnen serveren.*

**1 glas vanaf 8.00 // 3 glazen 22.50 // 4 glazen 29.50 // 5 glazen 37.00**

*\* Vraag onze bediening naar de mogelijkheden / Ook per glas te bestellen\**

