

## PRE DINNER BITES

<b>Charcuterie</b> , van Italiaanse vleeswaren o.a. coppa di Parma, prosciutto, salami.	9.95 p.p.
<b>Brood</b> , vers gebakken brood met verschillende smeersels.	8.75
<b>Puntje roombrie</b> met brioche toast en compôte.	8.75
<b>Bloemkool nuggets</b> met jalapeno gel, curry madras crème en furikake.	10.00
<b>Visplankje</b> , met o.a. zalm, tonijnsalade, garnalen, 2 garnalenkroketjes.	21.50
<b>Dun gesneden gerookte ribeye</b> met truffelmayonaise en geschaafde pecorino.	12.50

### TIP VAN KEES

## OESTERS

Met rode wijn sjalot vinaigrette	4.00 per oester
Oosters, met miso, sojadressing en sesamcrème	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>Burrata</b> met gegrilde perzik, gepofte bietjes, gerookte amandel en dressing van basilicum.	14.50
<b>Gebakken coquille</b> met aubergine, lavas olie, miso beurre blanc en gepofte boekweit.	14,75
<b>Ceviche</b> van vers gesneden zeebaars met spaghetti van zoetzure komkommer, krokante zeewier, kokos dressing en miso crème.	15.00
<b>Steak tartaar</b> , met een frisse aanmaak van piccalilly, zoetzure groentes, krokante flammkuche en lavas crème.	16.50

## HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met een aardappelgarnituur en een groente of salade.

<b>Tarte Tatin</b> van gekarameliseerde witlof, sinaasappel en roquefort kruimels.	23,50
<b>Gebakken geitenkaas</b> met gepofte zoete aardappel, flammkuche en gezouten pompoenpitten	22,75
<b>Bisque</b> van langoustine en Hollandse garnalen; rijk gevuld met dagverse vis, schaal- en schelpdieren. Ook als voorgerecht te verkrijgen.	27,50 13,75
<b>Visinspiratie</b> dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen.	Dagprijs
<b>Iberico</b> , boneless Iberico ribbetjes met soja lak, watermeloen, crunch van wasabi en lavascrème.	27,50
<b>Sukade steak</b> , met puree van gepofte zoete aardappel, koolrabi en saus van zwarte knoflook.	26,50
<b>Tournedos</b> botermalse biefstuk van de ossenhaas met rösti, madeirasaus en een vleugje truffel. +Rossini, dikke plak gebakken eendenlever.	36,50 9,00

## BRASSERIEMENU 42.50

**Burrata** met gegrilde perzik, gepofte bietjes, gerookte amandel en dressing van basilicum.

Of

**Ceviche** Van vers gesneden zeebaars met spaghetti van zoetzure komkommer, krokante zeewier, kokos dressing en miso crème.

Of

**Steak tartaar** Met een frisse aanmaak van piccalilly, zoetzure groentes, krokante flammkuche en lavas crème.

**Gebakken geitenkaas** met gepofte zoete aardappel, flammkuche en gezouten pompoenpitten

Of

**Visinspiratie**, dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen.

Of

**Sukade steak**, met puree van gepofte zoete aardappel, koolrabi en saus van zwarte knoflook.

**Aardbei sorbetijs** met verse aardbeien, italiaans schuim, koekjeskruim en basilicum gel.

Of

**Chefs dessert**

## 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 wijnarrangement 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\**

