

## Welke wijn bij welk gerecht?

Bij elk gerecht staat een passende wijn.  
Per glas € 4.95 | per fles € 25.00

### Voorgerechten

€

**Salade met serranoham, gebakken coquilles en saffraandressing** 9.95

Grillo - Sicilia, Molino a Vento | Tropisch fruit, mediterrane citrus en iets bloemigs. In de smaak lekker veel sap, milde kruiden en een aangename frisheid. Delizioso!

**Vega antipasti – gemarineerde mozzarella en tomaatjes, scamorza, olijfpecorino en balsamico-uien** 8.95

Grillo - Sicilia, Molino a Vento | Tropisch fruit, mediterrane citrus en iets bloemigs. In de smaak lekker veel sap, milde kruiden en een aangename frisheid. Delizioso!

**Tapas – serranoham, chorizo, gemarineerde olijven en Manchego** 8.95

2018 Huerta del Rey rosado, Palacio de Bornos | Verleidelijke en opwekkende neus; het rode fruit knalt het glas uit en biedt een pepertje. Een zalige rosé voor alle seizoenen.

**Bruschetta met tuinbonen, burrata en gekonfijte citroen-muntsalsa** 9.95

Grillo - Sicilia, Molino a Vento | Tropisch fruit, mediterrane citrus en iets bloemigs. In de smaak lekker veel sap, milde kruiden en een aangename frisheid. Delizioso!

**Zomerse salade met gerookte zalm, rivierkreeftjes en een dressing van mosterd, dille en whisky** 9.95

2018 Cuvee Boogie Rheingut, Weingut Alternkirch | Een neus vol zomers citrusfruit en kruisbes en met iets van lychee. De afdronk is heerlijk!

### Dessertwijnen

1998 Rivesaltes Ambré | 17 ans d'âge - Les Vins de Parcé frères 6.95

2015 Banyuls Cuvee Therese Reig | Domaine de la Rectorie 6.95

Dessertwijn van de maand 6.95

Vintageport 6.50



### Hoofdgerechten

€

**Filet mignon – biefstukjes van de haas met basilicum aioli** 22.50

2015 Rioja - Crianza, Lagar de Bornos | In de neus heerlijke tonen van rijp rood fruit, gebrande koffiebonen en specerijen. In de rijke smaak keert het fruit terug.

**Zalmfilet uit de oven, zomerse stampot van roseval en waterkers en zeewier-limoenmayonaise** 18.95

2018 Cuvee Boogie Rheingut, Weingut Alternkirch | Een neus vol zomers citrusfruit en kruisbes en met iets van lychee. De afdronk is heerlijk!

**Gekruide lamsfilet, ratatouille en rode wijnjus** 19.95

2015 Rioja - Crianza, Lagar de Bornos | In de neus heerlijke tonen van rijp rood fruit, gebrande koffiebonen en specerijen. In de rijke smaak keert het fruit terug.

**Geroosterde heekfilet op een bedje van paella rijst met saffraan-tomaatbouillon** 18.95

2018 Huerta del Rey rosado, Palacio de Bornos | Verleidelijke en opwekkende neus; het rode fruit knalt het glas uit en biedt een pepertje. Een zalige rosé voor alle seizoenen.

**Aubergine ravioli, geroosterde aubergine, kruidenmascarpone en kruimels** 16.95

Grillo - Sicilia, Molino a Vento | Tropisch fruit, mediterrane citrus en iets bloemigs. In de smaak lekker veel sap, milde kruiden en een aangename frisheid. Delizioso!

**Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur. Huisgemaakte boerenfrites kunt u bestellen als bijgerecht.** 3.50

### Kijk op het bord!

€

Chef's dagspecialiteit	dagprijs
Vangst van de dag	marktprijs
Wisselende vegetarische gerechten	16.00

### Nagerechten

**Gebak van Patisserie Holtkamp geserveerd met bijpassend ijs** 6.95

**Eton mess – een heerlijk mengsel van Hollandse aardbeien, meringues en slagroom** 6.95

**Sorbet van citroenijs met prosecco en citroenwafeltjes** 6.95

**Seizoenskazen - 2, 3, 4, 5 kazen** 5.50, 7.00, 8.50 of 10.00

Morbier - halfharde Franse kaas met een gewassen korst, komt uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk

Bleu d'Auvergne - een relatief jonge blauwschimmelkaas

Reblochon - een Franse kaas, een gewassen-korstkaas, geproduceerd in de Haute-Savoie

Manchego - een harde Spaanse schapenkaas uit de regio La Mancha

Talegio - een Italiaanse kaas met een gewassen korst, afkomstig uit het stadje Taleggio