



**DINER**  
VANAF 17:00 UUR



## Wijnen

### Mousserend

		
Prosecco Treviso Spumante Bio 'Terra di Marca', Corvezzo	6,50	31,50
Cava Mas Bigas, Celler de l'Arboç, Spanje	6,00	29,50

### Wit

Pinot Grigio, Fattori, Veneto, Italië	4,50	25,00
Sauvignon Le Dropt, Terre de Vignerons, Frankrijk	5,00	27,50
Chardonnay 'Crucero', Vina Siegel, Chili	5,00	27,50
2018 Offida Pecorino 'Belato', Carminucci, Italië	6,50	37,50

### Rose

Pinot Grigio Rosato 'Principato', Cavit, Italië	4,50	25,00
---	------	-------

### Rood

Rosso Piceno 'Viabore', Carminucci, Marche, Italië	4,50	25,00
Cabernet Sauvignon 'Crucero', Vina Siegel, Chili	5,00	27,50
Appassimento "Passo del Sud", Tagaro, Italië	6,50	34,50

### Alcohol vrije wijnen

Lussory Tempranillo, Rood	4,50	25,00
Vini Vici Chardonnay, Wit	4,50	25,00

### Verrassingsmenu van de Chef

Onze chef-kok Sander Wever stelt voor u een verrassingsmenu samen, met veelal lokale seizoensproducten.

3 gangen	39,50
4 gangen	47,50
5 gangen	52,50

## Voorgerechten & Soepen

<b>Brioche brood</b> / bloemenboter / wildplukpesto / zeezout / olijfolie	7,95
<b>Soep van de dag</b> / brood	6,00
<b>Preisoep</b> / prei / koolrabi / brood	6,50
<b>Mosterdsoep</b> / spekjes / lente-ui / brood	6,50
<b>Steak tartaar</b> / eidooier / rettich / bieslook / zwarte bonen / quinoa	12,50
<b>Gyoza-ossenstaart</b> / ossenstaartbouillon / kervel / aardappel	11,50
<b>Noordzeekrabsalade</b> / granny smith appel / dragon / Hollandse garnaal / koolrabi	13,50
<b>Rode mul</b> / komkommer / vlierbloesem / zilte groenten / quinoa	11,50
<b>Bloemkool</b> / piccalilly / aardappel / zilte groenten / cashewnoten 	10,50
<b>Tartaar van rode biet</b> / eidooier / rettich / bieslook / zwarte bonen / quinoa 	10,50

## Hoofdgerechten

<b>Ossenhaas</b> / gestoofd rundvlees / stampot paksoi / paddenstoel / rettich / truffeljus	26,50
<b>Supplement:</b> krokant gebakken zwezerik	4,00
<b>Supplement:</b> gebakken eendenlever	5,00
<b>Parelhoen</b> / spitskool / knolselderij / vadouvan / 1001 nachtjus	23,50
<b>Kabeljauw</b> / witlof / aardappel / citroen / haring kaviaar / beure blanc van gerookte paling	25,00
<b>Hollandse forel</b> / risotto / bieslook / sjalot / Hollandse garnalen / kreeftensaus	24,50
<b>Groene voorjaars risotto</b> / gepocheerd ei / witlof / paddenstoel / rettich 	21,50
<b>Spitskool</b> / knolselderij / aardappel / hazelnoot / sjalot / dragon / spitskooljus 	19,50
<b>Salade</b> / French dressing / tomaat / komkommer / croutons / ei	3,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

## Desserts

<b>Cranberry</b> / vanille / witte chocolade / pistache	8,95
<b>Tiramisu 2.0</b> / mascarpone / koffie / amaretto	8,95
<b>Crème brûlée</b> / vlierbloesemgel / cornflakes ( crumble ) / perziksorbet	8,95
<b>Reade jutter brûlée</b> / druif / appelstroop / kruidkoek	10,50