

**2 FOR 1 MENU**

39,50
vanaf 2 personen

WIJNARRANGEMENT

13,75
per persoon

BIJGERECHTEN

Gegrilde groene
asperges **6,25**

Coleslaw **3,25**

Gegrilde broccoli
en bloemkool **4,75**

Verse frieten **3,25**

SPECIAL COFFEES

Espresso Martini **7,50**
wodka en Tia Maria

Irish coffee
Jameson Whiskey **7,50**

Spanish coffee
Tia Maria of 43
Quarenta y tres **7,50**

Italian coffee
Amaretto **7,50**

French coffee
Cointreau **7,50**

VOOR**Carpaccio**

Rundercarpaccio, parmezaan, pijnboompitten, rucola,
truffelmayonaise of pesto **2018 Soave-Palazzo Maffei**

Salade vis

Brandade van gerookte makreel, roseval, Hollandse
garnalen, langoustine, groene kruidensaus
2018 Guilhem Blanc - Pays de l'Hérault-Moulin de Gassac

Rode linzensoep

Bospaddenstoelen, peterselie en olijfolie
2018 Chardonnay-Pays d'oc Terres Noires

TUSSEN

Scampi's green curry (bij het menu 6,50 extra)

HOOFD**Parelhoenfilet**

Risotto, bospaddenstoelen, ui, rode wijnsaus
2016 Pêché de Vignes rouge - Pays d'oc- Collovray & Terrier

Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet, geroosterde bospeen,
saus van olijven, kappertjes, tomaat
2018 Almodí petit white - Terra Alta-Altavins

Risotto

Bospaddenstoelen, parmezaan, rucola, tomaat en olijfolie
2018 Nero d'Avola - Sicilia-Molino a Vento

DESSERT**Passievrucht bavaois**

Met frambozensaus **2016 Monbazillac Château Vari**

Lavacake van chocolade

Met rood fruitjam **2016 Monbazillac Château Vari**

Kaas (bij het menu 6,50 extra)

Verskillende soorten kaas met walnoten, vijgenbrood
en appelstroop **1998 Rivesaltes Ambré - 17 ans d'âge**
-Maison Parcé frères



2 FOR 1 MENU

39,50
vanaf 2 personen

WIJNARRANGEMENT

13,75
per persoon

BIJGERECHTEN

Gegrilde groene
asperges **6,25**

Coleslaw **3,25**

Gegrilde broccoli
en bloemkool **4,75**

Verse frieten **3,25**

SPECIAL COFFEES

Espresso Martini **7,50**
wodka en Tia Maria

Irish coffee
Jameson Whiskey **7,50**

Spanish coffee
Tia Maria of 43
Quarenta y tres **7,50**

Italian coffee
Amaretto **7,50**

French coffee
Cointreau **7,50**

VOOR

Carpaccio

Rundercarpaccio, parmezaan, pijnboompitten, rucola,
truffelmayonaise of pesto 2018 Soave-Palazzo Maffei

Salade vis 

Brandade van gerookte makreel, roseval, Hollandse
garnalen, langoustine, groene kruidensaus
2018 Guilhem Blanc - Pays de l'Hérault-Moulin de Gassac

Rode linzensoep 

Bospaddenstoelen, peterselie en olijfolie
2018 Chardonnay-Pays d'oc Terres Noires

TUSSEN

Scampi's green curry (bij het menu 6,50 extra)

HOOFD

Parelhoenfilet

Risotto, bospaddenstoelen, ui, rode wijnsaus
2016 Pêché de Vignes rouge - Pays d'oc- Collovray & Terrier

Zeebaars 

Gebakken zeebaarsfilet, geroosterde bospeen,
saus van olijven, kappertjes, tomaat
2018 Almodí petit white - Terra Alta-Altavins

Risotto 

Bospaddenstoelen, parmezaan, rucola, tomaat en olijfolie
2018 Nero d'Avola - Sicilia-Molino a Vento

DESSERT

Passievrucht bavaois

Met frambozensaus 2016 Monbazillac Château Vari

Lavacake van chocolade

Met rood fruitjam 2016 Monbazillac Château Vari

Kaas (bij het menu 6,50 extra)

Verschillende soorten kaas met walnoten, vijgenbrood
en appelstroop 1998 Rivesaltes Ambré - 17 ans d'âge
-Maison Parcé frères