



Maandmenu

Zalmcarpaccio | Wasabi-mayonaise
of
Traag gegaard buikspek | Appelsien-Grand Marnier saus

or

Varkenswangen | Witloof | Kroketten
of
Scholvisfilet | Spinaziesaus | Puree

or

Warme appeltaart | Vanille-ijs



Suggesties van de Chef

Zalmp Carpaccio | Wasabi-mayonaise

17,50

Traag gegaard buikspek | Appelsien-Gand Marnier saus

19,50

Runds-goulash | Friet

25,50

Scholvisfilet | Spinaziesaus | Puree

27,50

Pasta | Zalm | Kruidenkaas

24,50

Warme appeltaart | vanille-ijs

10,50

Cocktail: Limoncello-Spritz

11,50

Mocktail: Limoncello 0.0-Spritz

9,00

Suggestiewijnen

WIT

Romana "Gaia", Sicilie, Italie

100% Grillo

Elegant en fruitig | Aanhoudende afdrank | Frisse, intense hints van witvlezig fruit en brem

Per glas : € 5.20 | ¼ liter : € 9.90 | ½ liter : € 18.50 | fles : € 27.50

ROOD

"La force de l'age" 50ans, Languedoc, Frankrijk

100% Carignan

Complex | Krachtig | Vol in de neus klein zwart fruit en kruiden

Per glas: € 5.50 | ¼ liter: € 10.50 | ½ liter: € 20.00 | fles: € 29.50

ROSÉ

Lagarto Rosado, Castilla y Leon, Spanje

Tempranillo

Fijne aroma's van rood fruit | Lichte tonen van peer en perzik

Frisse rosé met lichtroze reflecties

Per glas: € 6.00 | ¼ liter: € 11.50 | ½ liter: € 23.00 | fles: € 32.50

