



Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten

## Voorgerechten

<b>Tonijntartaar</b>	9.8
<i>chioggia, sesamcrème, sojabonen, citrus en furikaké</i>	
<b>Butternut pompoen</b> <i>(vegan)</i>	7.2
<i>ras el hanout mayonaise, pompoenpitten, sinaasappel en gochujang olie</i>	
<b>Vitello tonato</b>	10.6
<i>gebraden kalfsvlees, tonijnmayonaise en kapperappeltjes</i>	
<b>Caesar salade</b>	9.4
<i>krokante kip, parmezaan, ansjovis en gekookt ei</i>	
<b>Soep van de dag</b>	6.7
<i>wij vertellen er graag over</i>	
<b>Carpaccio</b>	9.6
<i>parmezaan, balsamico en rucola</i>	
<b>Gerookte paling en forel</b>	14.8
<i>brioche, radijs en truffel-limoen crème</i>	
<b>Burrata salade</b>	8.7
<i>krokante avocado, quinoa, sojabonen, granaatappel en goma dressing</i>	
<b>Steak tartaar</b>	9.8
<i>crème van bataat, zilveruitjes en toast</i>	

## Hoofdgerechten

<b>Porchetta Umbria</b>	13.8
<i>iberico rollade, venkel, roseval en venkeljus</i>	
<b>Vangst van de dag</b>	14.7
<i>wij vertellen er graag over!</i>	
<b>Saffraan risotto</b> <i>(kan vegan)</i>	12.8
<i>krokante artisjok, courgette, gepocheerd ei en parmezaan</i>	
<b>Peanutbutter chicken</b>	13.4
<i>wilde rijst, bimi en gemberuitjes</i>	
<b>Burcht burger</b>	14.8
<i>bacon-uiencompote en cheddar</i>	
<b>Asperges a la flamande</b>	14.9
<i>beenham, krieltjes en hollandaísesaus</i>	
<b>Steak &amp; frites</b>	17.9
<i>geserveerd met pepersaus, sjalot en bieslook</i>	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	12.2
<i>linzen en mozzarella crème</i>	
<b>Lamsstoof</b>	15.8
<i>aardpeer, bataatpuree en lente boontjes</i>	

## Bijgerechten

<b>Rustiek stokbrood van Menno</b> <i>picassoboter</i>	4.8
<b>Groene salade</b> <i>vinaigrette</i>	2.9
<b>Frites</b> <i>mayonaise</i>	3.8
<b>Bospeentjes</b> <i>cajun en hangop</i>	3.9

## Nagerechten

<b>Pornstar martini dessert</b>	7.2
<i>vanilleroom, passievrucht ganache en meringue</i>	
<b>Chocoholic</b>	6.8
<i>chocochip cake, chocolade mousse en hazelnootijs</i>	
<b>French toast tiramisu</b>	7.7
<i>wentelteeffe, mascarpone, rabarber en vanillesaus</i>	
<b>Apple junk</b>	6.7
<i>boerenjongens, roomijs, slagroom en karamel</i>	
<b>Say cheese</b>	9.8
<i>camembert cru, lutjewinkel oud en bastiaan blauw</i>	
<b>Bonbons</b>	3.6
<i>2 bonbons</i>	

## Wit

<b>Sauvignon Blanc Picpoul – Languedoc, Frankrijk</b>	4.8   26
<i>Les Granges Félines   fris   citrus   witte bloemen</i>	
<b>Pinot Grigio – Veneto, Italië</b>	4.8   26
<i>Danses   citrusvruchten   zacht</i>	
<b>Verdejo – Albacete, Spanje</b>	5.8   32
<i>Palacio Morante   fris   tropisch fruit   kruisbessen</i>	
<b>Chardonnay – Côte de Thau, Frankrijk</b>	5.8   32
<i>Saint Pérey   rijp   sappig fruit   lichte eikentoets</i>	
<b>Riesling Vieilles Vignes – Elzas Frankrijk</b>	35
<i>Domaine Hurst   ziltigheid   citrus   mineraliteit</i>	
<b>Sancerre Blanc – Loire, Frankrijk</b>	45
<i>Domaine Pastou   stevig   grapefruit   ziltig</i>	

## Rosé

<b>Pinot Grigio Blush – Italië</b>	4.8   26
<i>Il Castello   droog   fris   fruitig</i>	

## Rood

<b>Merlot – Languedoc, Frankrijk</b>	4.8   26
<i>Les Granges Felines   zacht   soepel   licht</i>	
<b>Negroamaro – Puglia, Italië</b>	5.8   32
<i>Torre Regina   zwoel   donker fruit   elegante afdrank</i>	
<b>Garnacha Tintorera – Alabacete, Spanje</b>	5.8   32
<i>Palacio Morante   stevig   zwart fruit   rijp</i>	
<b>Cabernet Franc – Negrisia, Italië</b>	35
<i>Le Rive Bonato   zacht   soepel   kersen   roodfruit</i>	
<b>Ripasso Superiore – Verona, Italië</b>	45
<i>Provolò   donker fruit   stevig   weelderige geur</i>	
<b>Amarone – Valpolicella, Italië</b>	54
<i>Torre d'Orti   vol   kersen   specerijen</i>	