



DINER

Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten

Voorgerechten	
Carpaccio <i>parmezaan, balsamico en rucola</i>	12
Tonijntartaar <i>chioggia, sesamcrème, sojabonen, citrus en furikaké</i>	13
Blue stilton mousse <i>mango, cashewnoten, pittige honing, filodeeg</i>	12
Vitello tonnato <i>gebraden kalfsvlees, tonijnmayonaise en kapperappeltjes</i>	13
Caesar salade <i>krokante kip, parmezaan, ansjovis en gekookt ei</i>	12
Soep van de dag <i>wij vertellen er graag over</i>	8
Gerookte paling en forel <i>brioche, radijs en truffel-limoen crème</i>	16 ⁺³
Ricotta salata <i>krokante avocado, quinoa, sojabonen, granaatappel en goma dressing</i>	12
Steak tartaar <i>crème van bataat, zilveruitjes en toast</i>	15 ⁺²

Hoofdgerechten	
Burger & frites <i>bacon-ui compote, cheddar en komkommer salade</i>	19
Ibericohaas stroganoff <i>stroganoff saus, pancetta, paprika en charlotte aardappel</i>	21
Vangst van de dag <i>wij vertellen er graag over!</i>	21
Saffraan risotto <i>(kan vegan)</i> <i>krokante artisjok, courgette, gepocheerd ei en parmezaan</i>	19
Peanutbutter chicken <i>wilde rijst, bimi en gemberuitjes</i>	20
Gewokte mosselen <i>bbq tomaten saus, crostini en citroen</i>	21
Burcht steak <i>seizoens groenten, pepersaus en gratin</i>	23 ⁺³
Melanzane alla parmigiana <i>linzen en mozzarella crème</i>	19
Beef rendang <i>cassave, paksoi en zoetzure taugé</i>	22

Bijgerechten	
Rustiek stokbrood van Menno <i>picassoboter</i>	5
Little caesar <i>romano sla, ingelegde ui, croutons en een eitje</i>	5
Frites <i>mayonaise +3 parmezaan met truffel mayonaise</i>	4
Seizoensgroenten <i>creme van zoete aardappel</i>	5

Nagerechten	
Pornstar martini dessert <i>vanilleroom, passievrucht ganache en meringue</i>	9
Chocoholic <i>chocochip cake, chocolade mousse en hazelnootijs</i>	9
Aardbeien op z’n best <i>aardbeienroom, boeren cake, vanille ijs en rabarber</i>	9
Apple junk <i>boerenjongens, roomijs, slagroom en karamel</i>	9
Say cheese <i>camembert cru, lutjewinkel oud en bastiaan blauw</i>	12 ⁺³
Bonbons <i>2 bonbons</i>	4

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

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

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