



DINER

Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten

Voorgerechten	
Carpaccio <i>parmezaan, balsamico en rucola</i>	12
Tonijntartaar <i>gebrande maïs, Granny Smith en aardappel-ansjovis mayo</i>	13
Mushrooms on toast <i>paddenstoelen, harissa, cashewnoten en truffelmayo</i>	12
Chicken curry <i>rollade, kerriehangop, bbq ananas en zoetzure bloemkool</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>	7
Gamba ceviche <i>flamed, sesammayonaise en sinaasappel</i>	15+2
Halloumi & pumpkin salade <i>pompoeen, pruimen, boekweit en sinaasappelyoghurtdressing</i>	12
Steak tartaar américain <i>tartaargarnituur, dooier kaviaar en paprikasaus</i>	15+2

Hoofdgerechten	
Burger & frites <i>bacon-ui compote, cheddar en komkommersalade</i>	19
Wildpeper <i>hutspot, beukzwammetjes en geroosterde appel</i>	21
Vangst van de dag <i>wij vertellen er graag over!</i>	21
Shakshuka & feta <i>avocado, gepocheerde eieren en vadouvancrème</i>	19
Saté royale <i>kippendijen, cassave, chipotle sambal en atjar</i>	19
Ravioli venkelworst <i>venkelworstvulling, `nduja, spinazie en bra duro</i>	20
Burcht steak <i>seizoensgroenten, pepersaus en gratin</i>	24+4
Tarte tatin van witlof <i>blue stilton, walnoten en balsamico</i>	19
Ibericohaas stroganoff <i>stroganoffsaus, pancetta, paprika en charlotteaardappel</i>	22+2

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 truffelmayonaise</i>	4
Seizoensgroenten <i>crème van zoete aardappel</i>	5

Nagerechten	
Chocolademadeleines <i>sinaasappelroom, kersengel en vanilleijs</i>	9
Amaretto-panna cotta <i>bitterkoekjes, steranijsroom en glühweinsorbet</i>	9
Peanut butter & jelly <i>brioche brûlée, frambozen en vanilleijs</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 met koffie <i>2 bonbons met koffie naar keuze</i>	7

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 – Albacete, Spanje <i>Palacio Morante stevig zwart fruit rijp</i>	5.8 32
Cabernet Franc – Negrisia, Italië <i>Le Rive Bonato zacht soepel kersen rood fruit</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