

STARTERS

Oesters per stuk	3.5
Wijntip: Elysée Sauvignon Blanc, Pays d'Oc, Frankrijk / Schumann-Näglér Riesling, Rheingau, Duitsland	
Gevuld ei met kaviaar	5
Wijntip: Forchir Pinot Grigio, Friuli, Italië	
Blini met crème fraîche en salty fingers	5
Wijntip: Elysée chardonnay, Languedoc, Frankrijk	

VOORGERECHTEN

Brioche brood met gepocheerd ei, gerookte tomaat en hollandaise	14
Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk	
Garnalenkroketjes met zeekraal en sjalottenmayonaise	12.5
Wijntip: Onerom Verdejo, Murcia, Spanje	
Terrine de campagne met pistache en cornichons	14
Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk	
Ragout van cèpes met schorseneren, hazelnoot en rucola	16
Wijntip: Campo Reale Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italië	

HOOFDGERECHTEN

Dagvis (onze medewerkers informeren u graag aan tafel)	27
Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk	
Steak tartaar met frites en salade	25
Wijntip: Les Croix des pins rouge, Ventoux, Frankrijk	
Boeuf Bourguignon met een puree van aardappel en eendenlever	24
Wijntip: Onerom Syrah, Murcia, Spanje	
Quiche met biet, snijbiet, portobello en Vacherin mont d'or	21
Wijntip: Les Croix des pins rouge, Ventoux, Frankrijk	
Hele of halve kreeft met venkel en ravioli van pompoen en sinaasappel	22.5 / 45
Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk	
Ribeye met groene kool, truffel aardappels en béarnaise	34.5
Wijntip: Campo Reale Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italië	

BIJGERECHTEN

Frites	3.5
Gemengde salade	3.5

DESSERTS

Drie soorten kaas met notenbrood en honingraat	12.5
Opera met vanilleijs	9.5
Paris-Brest met hazelnootmousse	8.5
Crème brûlée	7.5
Drie wisselende friandises voor bij de koffie	6
Diverse soorten huisgemaakt ijs	2

Heeft u dieetwensen of allergieën, geeft u dit dan door aan onze bedieningsmedewerker?