

LUNCHKAART

| | |
|--|---------|
| Herfst salade met rode kool, pompoen en pied d'mouton | 17.5 |
| Wijntip: Elysée chardonnay, Languedoc, Frankrijk | |
| Brioche brood met gepocheerd ei, gerookte tomaat en hollandaise | 14 / 18 |
| Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk | |
| Katerkiller | |
| Polarbrood met buikspek, spiegelei, Parmezaan mayonaise en een Bloody Mary | 16 |

VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Oesters per stuk | 3.5 |
| Wijntip: Elysée Sauvignon Blanc, Pays d'Oc, Frankrijk / Schumann-Nägler Riesling, Rheingau, Duitsland | |
| 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 | |

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