

DINERKAART

STARTERS

Oesters per stuk	4
Wijntip: Schumann-Nägler Riesling, Rheingau, Duitsland	
Gevuld ei met kaviaar	5
Wijntip: Forchir Pinot Grigio, Friuli, Italië	
Blini met crème fraîche en salty fingers	5
Suppletie kaviaar	4
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	15
Wijntip: Onerom Verdejo, Murcia, Spanje	
Terrine van eend en eendenlever met King Boleet en Tomasu mayonaise	17
Wijntip: Campo Reale Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italië	
Artisjok van de bbq met aioli	14.5
Wijntip: Domaine la Gayolle, La Chapelle Rosé, Provence, Frankrijk	

HOOFDGERECHTEN

Dagvis (Wij informeren u graag aan tafel)	28
Steak tartaar met frites en salade	26
Wijntip: Les Croix des pins rouge, Ventoux, Frankrijk	
Kalfssukade (Surinam style) met spitskool, kousenband en een aardappelpuree met kerrie en komijn	29
Wijntip: Onerom Syrah, Murcia, Spanje	
Orzo met burrata, groene asperges en een saus met gepofte knoflook	24
Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk	
Paling in het groen met Opperdoezer Ronde, venkel en waterkers	29.5
Wijntip: Viognier Paul Jaboulet, Côtes du Rhone, Frankrijk	
Ribeye met aardappelgratin, koolsla en Béarnaise	36.5
Wijntip: Campo Reale Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italië	

DESSERTS

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

BIJGERECHTEN

Frites	4
Salade	3.5
Getoaste brioche	3

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