


STARTERS

Oesters per stuk	4
Wijntip: Schumann-Nägler Riesling, Rheingau, Duitsland	
Gevuld ei met kaviaar	5
Wijntip: Borgo dei Vassali 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: Paul Jaboulet Viognier, côtes du Rhone, Frankrijk	
Garnalen kroketjes met zeekraal en sjallottenmayonaise	17.5
Wijntip: Viña Sanzo Verdejo, Rueda, Spanje	
Paté en croûte met cornichons en venkel	19
Wijntip: Borgo dei Vassali Pinot Grigio, Friuli, Italië	
Tartelette met Remeker kaas en Waldorf salade 	15
Wijntip: Paul Jaboulet Viognier, côtes du Rhone, 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	29
Wijntip: Cantina Danese Primitivo, Puglia, Italië	
Courgette gegratineerd met een aardappelaïoli en paddenstoelen 	24
Wijntip: El Quinta Paraje Verdejo, Castilla y León, Spanje	
Coquilles met Hollandse asperges, lamsoor, morilles en Hollandaise	39
Wijntip: Dupont Fahn Chardonnay, Languedoc, Frankrijk	
Ribeye met aardappelgratin, koolsla en béarnaise	36.5
Wijntip: Campo Reale Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italië	

DESSERTS

3 soorten kaas met notenbrood en honingraat	13.5
Opera met vanille ijs	10.5
Eclair met banaan, chocolade en bananen roomijs	9.5
3 wisselende friandises voor bij de koffie	6
Diverse soorten huisgemaakt ijs, per bol	2

BIJGERECHTEN

Frites	4.5
Salade	3.5
Brioche brood	3.5