

## Voorgerechten



Vitello tonnato | kalfsfilet | kruidenmayonaise | verse tonijn | appelkappertjes | radijs | mini komkommer | tomaat

*Wijnsuggestie: Wit: Timo Vermentino*

of

Gerookte zalmfiletmozaïek | geroosterde brioche | mierikswortelmayonaise | radijs | borage bloem en cress | kwartelei | groene aspergetip | haring kaviaar

*Wijnsuggestie: Wit: Domaine Gibault, Touraine AC Sauvignon Blanc*

## Tussengerecht

Rijk gevulde bisque van langoustine | diverse schaal- en schelpdieren | groene asperge | courgette | venkel | peterselie olie

of

Halve kreeft | zeekraal | jus van gele tomaat | salsa van groene tomaat | tijgermelk + €5,- supplement

*Wijnsuggestie: Wit: Domaine Faiveley, Givry AC Champ Lalot*

## Hoofdgerechten

Rosé gebraden kalfshaas | saus van roze peper en cantharellen | pompoencrème | bospeen | haricot verts | sojabonen | gedroogd spek

*Wijnsuggestie: Rood: Joseph Faiveley, Bourgogne AC Pinot Noir*

of

Gepocheerde zalmfilet | relish van augurk en tuinkruiden | gegrilde pimiento di padron | fregola risotto | verjus | courgette | basilicum

*Wijnsuggestie: Wit: Domaine Faiveley, Givry AC Champ Lalot*

## Nagerecht

Piña Colada | bavarois van kokos en mango | gepocheerde ananas | piña colada crème | salsa van rode pepers en mango

## Mousserend

Gosset Extra Brut - €40,-

Frankrijk | Champagne

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

*Gosset, opgericht in 1584, is het oudste wijnhuis uit de Champagne. Met hun gastronomisch verantwoorde champagnes wordt men door champagnieliefhebbers gezien als een van de meest voorname champagnehuizen. De Gosset Extra Brut champagne heeft in de neus witte bloemaroma's, zoals acacia en meidoorn en sappige aroma's van peer. Deze wijn heeft een frisse en levendige zuurgraad. In de mond proeft men perzik, mirabellen en groene groenten.*

*Wijn/spijs: Een perfecte aperitiefwijn of als partner met zoet-zure gerechten.*

Cava Mont Marcal Brut Reserva - €12,-

Spanje | Penedès

Macabeo | Xarello | Chardonnay | Parellada

*Bleekgele kleur, met fijne bubbels en een perfecte mousse. In het bouquet zijn aroma's van gist met een fruitige basis van rijpe appels, bananen en ananas. Een fijne aanwezigheid in de mond, een beetje zoet in de aanvang, in balans, fris, elegant en met karakter.*

*Wijn/spijs: Dit is een ideale cava om als aperitief te drinken en met visgerechten.*

Vendôme Classic 0% (alcoholvrij) - €11,-

Duitsland | Mosel

100% Airèn

*Deze wijn wordt net zoals andere wijnen op traditionele wijze geproduceerd, alleen wordt nadien de alcohol er uitgehaald. De bijzonderheid van de Vendôme range is dat de smaak zeer dicht zit bij wijnen met alcohol.*

*Wijn/spijs: Een heerlijke non-alcoholische aperitiefwijn en bij lichte gerechten zoals salades, pasta's en visgerechten.*

## Wit



Radio Boca Verdejo (huiswijn) - €8,50

*Spanje | Valencia*

*100% Verdejo*

*Frisse, fruitige wijn met aroma's van citroen bloesem, rijpe appels, hints van perzik en mooie mineralen.*

*Wijn/spijs: Uitstekend om te drinken bij salades, pasta's, wit vlees, vis en zeevruchten.*

Timo Vermentino - €11,50

*Italië | Puglia*

*100% Vermentino*

*Een frisse kruidige witte wijn komt uit Zuid-Italië. De druiven hebben gedurende 5 maanden op stalen tanks gerijpt wat resulteert in het behoud van frisheid en een stuivend karakter. Fijne hinten van delicate witte bloemen, citrus, perzik en peer in de neus. In de mond fruitige tonen van citrus, nectarines en kruisbes en kruidige tonen van tijm en rozemarijn.*

*Wijn/spijs: Lekker bij lichte voorgerechten, ook uitstekend bij lichte, harde kazen.*

Domaine Gibault, Touraine AC Sauvignon Blanc - €12,50

*Frankrijk | Loire*

*100% Sauvignon Blanc*

*Zeer aromatische wijn met een optimale fruitconcentratie. In de neus aroma's van groene appeltjes en buxus.*

*Heel fris, sappig en smakelijk.*

*Wijn/spijs: Ideaal als aperitief, bij visschotels, schaal- en schelpdieren, bij warme geitenkaas.*

Domaine Faiveley, Givry AC Champ Lalot - €26,35

*Frankrijk | Bourgogne*

*100% Chardonnay*

*In de neus komen vooral mineralige en bloemen tonen tot uitdrukking. De wijn is verfrissend en geconcentreerd, waardoor een ware sensatie in de mond ontstaat. De afdrank is lang en aromatisch. Gedurende 12 maanden rijpt de wijn in Frans eiken vaten.*

*Wijn/spijs: Partner bij visgerechten, schaal- en schelpdieren, vegetarische gerechten, roomkazen en wit vlees.*

## Rood

Gran Trio Rosso (huiswijn) - €9,50

*Italië | Puglia*

*Negroamaro | Malvasia Nera | Primitivo*

*Volle, aromatische wijn met aroma's van rijpe kersen en pruimen, chocolade en specerijen.*

*Wijn/spijs: Past goed bij rood vlees, gegrilde vleesgerechten en rijpe kazen.*

Bodegas Anadas, Cariñena DO Care Cariñena Nativa - €10,50

*Spanje | Aragon*

*100% Cariñena*

*Karaktervolle wijn met in de neus rood fruit en tonen van koffie. Een wijn met een mooie balans en zachte tannines.*

*Wijn/spijs: Onze suggestie bij onze wildgerechten*

Chateau Lalene Merlot - €11,50

*Frankrijk | Bordeaux*

*Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc*

*Soepele en sappige rode wijn met invloeden van rijp zwart fruit en toast en tonen van cassis en bessen. In de afdrank tonen van vanille door korte rijping op eikenhouten vaten*

*Wijn/spijs: Uitstekend als aperitief, maar ook heerlijk in combinatie met rood vlees, gourmetschotels en harde kazen.*

Joseph Faiveley, Bourgogne AC Pinot Noir - €25,50

*Frankrijk | Bourgogne*

*100% Pinot Noir*

*De wijn heeft plezierige rode fruit aroma's. De aanzet is rijk en rijp met verfijnde, zachte tannines. Een aangename wijn met een goede structuur. De wijn is gedeeltelijk gerijpt in vaten en in barriques van Frans eiken gedurende 12-14 maanden.*

*Wijn/spijs: Past uitstekend bij wit en geroosterd vlees.*