

## BROODJE

Jong belegen kaas | **4.80**

Oude kaas | **5.30**

Boeren achterham | mosterdsaus | **5.30**

Kroket | mosterd | **5.30**

## VIER EIJCKENLUNCH 17.50

Soep van de dag

Vol-au-vent | fleuron

Zalm | brioche | pickle relish

Geitenkaas | focaccia | gegrilde groenten

## LUNCH SPECIAL

(V) Geitenkaas | focaccia | gegrilde groenten | **9.75**

Gemarineerde kipfilet | rustiek broodje | zoetzure rode uien | rucola | kerriemayonaise | ananas | **9.75**

Zalm | chili bun | pickle relish | mesclune | **10.50**

*LUNCH VAN 12.00 UUR TOT 15.00 UUR*

---

## PASTA & SALADE

(V) Ravioli ricotta | spinazie | tomaat | rucola | mozzarella | **19.50**

Pasta piri piri | gepelde gamba's | pittige knoflook-peper olie | rucola | **19.50**

Salade Volentieri | **keuze uit vis, kip of vegetarisch** | **16.75**

*Salades worden geserveerd met brood en boter | Supplement frites 3.75*

---

## SOEP

Erwtensoepp | roggebrood | katenspek | **8,00**

Romige soep van bospaddenstoelen | panna cotta van gerookt spek | **9.50**

Pompoensoep | vadouvan | rivierkreeft | Hollandse garnalen | **9.50**

Bisque van langoustines | courgette | saffraan | venkel | krab | sliptong | coquille | **15.50**

# Menu Volentieri

Keuzemenu | 3 gangen | **39.50**

Tempura van scholfilet | harissa mayonaise | pikante zoete aardappel

Wildzwijn stoof | biet | gerookte yoghurt

(V) Mousse van knolselderij | zure appel | hazelnoot | roggebrood | mosterd mayonaise

\*\*\*

Duo van kabeljauwfilet en zalmfilet | saus van spitskool | zoetzure kerrie

Hertenrugfilet | kersenjus | wildpeper | stoofpeer | rode kool | spruitjes

(V) Lasagne van bospaddenstoelen | bechamelsaus van epoisses

\*\*\*

Parfait van framboos | roodfruit | crème suisse | yoghurt

## VOORGERECHT

Gamba's piri piri | 8 stuks | **13.25**

(V) Ravioli ricotta | spinazie | tomaat | rucola | mozzarella | **13.50**

(V) Mousse van knolselderij | zure appel | hazelnoot | roggebrood | mosterd mayonaise | **14.50**

Wildzwijn stoof | biet | gerookte yoghurt | **14.50**

Tempura van scholfilet | harissa mayonaise | pikante zoete aardappel | **14.50**

Carpaccio van gerookte rundermuis | basilicum mayonaise | knoflookcroutons | Parmezaan | **15.00**

---

## HOOFGERECHT

Duo van kabeljauwfilet en zalmfilet | saus van spitskool | zoetzure kerrie | **25.50**

Hertenrugfilet | kersenjus | wildpeper | stoofpeer | rode kool | spruitjes | **25.50**

(V) Lasagne van bospaddenstoelen | bechamelsaus van epoisses | **25.50**

Zeetong meunière (500-600gr) | citroen | remouladesaus | **38,50**

Zeetong Picasso (500-600gr) | appel-peer-druiven-gember | **42.50**

Tournedos (200gr) | peterselie | rode wijn jus | lavas | **32.50**

Supplement foie gras **5.00**

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groentegarnituur en frites*

---

## DESSERT

Dame blanche | vanille ijs | slagroom | warme pure chocolade saus | **8.50**

Parfait van framboos | roodfruit | crème suisse | yoghurt | **8.50**

Crème brûlée van mandarijn | kaneelijs | **8.50**

Kaas | selectie van verschillende kazen | confituur | vijgenbrood | dadels | noten | **13.25**

# WIJNEN

## BUBBELS

Champagne | Gosset Extra Brut | 9.00 | 54.95

Cava | Mont Marcal Brut | 5.50 | 26.50

## WIT

Fris - fruitig | Radio Boca Blanco | Spanje | Verdejo | 4.75 | 24.50

Fruitig - bloemig | Delbeaux | Frankrijk | Viognier | 4.90 | 26.25

Licht houtgerijpt | Delbeaux | Frankrijk | Viognier-Chardonnay | 4.90 | 26.25

Vol - exotisch | Bodegas Anadas | Spanje | Garnacha Blanca | 4.95 | 26.50

## ROSÉ

Licht kruidig – rood fruit | Rosapasso Biscardo | Italië | Pinot Nero | 4.90 | 25.50

Klassiek - licht | Allnatt | Frankrijk | Cinsault – Pinot Noir | 4.95 | 26.50

## ROOD

Soepel – rood fruit | Gran Trio Rosso | Italië | Primitivo - Malvasia Nera | 4.80 | 25.50

Rijp fruit – body | Bodegas Anadas Tinto Sobre Lias | Spanje | Garnacha-Syrah | 4.90 | 26.00

Zwart fruit – kruidig | Paul Mas | Frankrijk | Cabernet Sauvignon-Merlot | 4.95 | 26.50

Specerijen – fruit – mineralen | Bodegas Anadas Cariñena Nativa | Spanje |

Cariñena | 4.95 | 26.50

## DESSERTWIJN

Fruitig-vol en rond | Terre Blonde Gigondas la Cave | Frankrijk |

Muscat de Beauges de Venise | 7.00

*Drinkt u graag een andere wijn? Neem gerust een kijkje in onze wijnkelder, Cantina del Vino.*

---

## VOOR BIJ DE BORREL

Bourgondische bitterballen | 6 stuks | mosterd | 6.50

Authentiek gedroogde ham | olijven | focaccia | 7.50

(V) Reblouchon met pesto | brood | 9.50

Kaas | selectie van verschillende kazen | confituur | vijgenbrood | dadels | noten | 13.25

Gamba's piri piri | 8 stuks | brood | 13.25