

BROODJE wit of bruin

Jong belegen kaas | **4.80**

Oude kaas | **5.30**

Boeren achterham | mosterdsaus | **5.30**

VIER EIJCKENLUNCH 17.50

Soep van de dag

Vol-au-vent | fleuron

Mini brioche | eiersalade | asperge | oude kaas | witte druiven

Mini bun | mozaïek van gerookte zalm | dille | augurken relish

MOLENAARS BROOD

1 kroket | mosterdmayonaise | **5.50**

2 kroketten | mosterdmayonaise | **8.50**

2 garnalen kroketten | cocktailsaus | Hollandse garnalen | **12.75**

LUNCH SPECIAL

(v) Geroosterde brioche | eiersalade | asperge | oude kaas | witte druiven | **9.95**

Gemarineerde kipfilet | jalapeño mayonaise | zwarte olijf | gegrilde paprika en courgette | rode ui | relish | **9.95**

Chili bun | mozaïek van gerookte zalm | dille | augurken relish | **10.50**

Pinsa Romana | Heusdense mozzarella | tomaten | verse basilicum | **10.50**

PASTA & SALADE

(V) Ravioli met pecorino en artisjok | salieboter | geroosterde hazelnoot | zoetzure asperge | **21.50**

Tagliatelle | gamba's | uien | courgette | piri piri olie | **21.50**

Maaltijdsalade Volentieri | keuze uit vis, vlees of vegetarisch | **16.75**

Salades worden geserveerd met brood en boter | Supplement frites 3.75

SOEP

Doperwtensoep | munt | kreeft | **9.50**

Aspergebouillon | kervel | gekonfijte eend | **9.50**

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

VOORGERECHT

Drieluik van luxe amuses | combinatie van vis, vlees en vegetarisch | **13.50**

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

(V) Ravioli met pecorino en artisjok | salieboter | geroosterde hazelnoot | zoetzure asperge | **13.50**

(V) Doperwtenmousseline | sugarsnaps | peulen | groene asperges | sambal van cherrytomaat | **13.50**

Tataki van tonijn | paksoi | ponzu | zoetzure komkommer | daslook | **13.50**

Pastrami van runderlende | zoetzure asperges | knoflook yoghurt | gerookte amandel | **13.50**

Carpaccio van gerookte rundermuis | zoetzure tomaat | basilicummayonaise | oude kaas | **15.00**

HOOFDGERECHT

(V) Ravioli met pecorino en artisjok | salieboter | geroosterde hazelnoot | zoetzure asperge | **21.50**

(V) Tartelette met pompoen | gebakken asperges | foglie | pestosaus | daslook | **21.50**

Gepekeld kabeljauwhaas | asperges | kokossaus | zoetzure kerrie | **25.50**

Rundershortrib | kalfshaas | asperges | ssamjang | kimchi | **25.50**

Tournedos | saus van roze peper | zwarte knoflook | lavas | **32.50** (Supplement foie gras **7.50**)

In roomboter gebakken zeetong | frisse tuinkruiden | citroenmayonaise | **38.50**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groentegarnituur en frites

DESSERT

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

Mousse van witte chocolade | aardbeien | yoghurt | citroensorbet | **8.50**

Panna cotta | frambozen | framboensorbet | **8.50**

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

WIJNEN

BUBBELS

Champagne | Gosset Extra Brut | **9.10 | 55.50**

Cava | Mont Marcal Brut | **5.50 | 28.00**

WIT

Fris - fruitig | Radio Boca Blanco | Spanje | Verdejo | **4.75 | 26.00**

Fruitig - bloemig | Delbeaux | Frankrijk | Viognier | **4.95 | 28.25**

Licht houtgerijpt | Delbeaux | Frankrijk | Chardonnay-Viognier | **4.95 | 28.25**

Vol - exotisch | Bodegas Anadas | Spanje | Garnacha Blanca | **5.00 | 28.35**

Fris – sappig | Domaine Gibault | Frankrijk – Loire | Sauvignon blanc | **5.50 | 30.50**

ROSÉ

Licht kruidig – rood fruit | Rosapasso Biscardo | Italië | Pinot Nero | **4.90 | 27.00**

Klassiek - licht | Allnatt | Frankrijk | Cinsault - Pinot Noir | **4.95 | 28.00**

Fris – licht – mineralig | Calalenta | Italië | Merlot Rosato | **5.50 | 30.00**

ROOD

Soepel – rijp rood fruit | Gran Trio Rosso | Italië | Primitivo - Malvasia Nera | **4.90 | 27.35**

Rood fruit – kruidig | Bodegas Anadas Tinto Sobre Lias | Spanje | Garnacha-Syrah | **4.95 | 28.00**

Zwart fruit – body | Paul Mas | Frankrijk | Cabernet Sauvignon-Merlot | **4.95 | 28.00**

Complex – fris | Château Haut-Blanville | Frankrijk | Pinot Noir | Licht gekoeld geserveerd | **5.00 |**

28.50

DESSERTWIJN

Zomerse mousserende wijn, laag in alcohol, rood fruit | Cascina Garcina | Italië | Brachetto |

4.85 | 29.00

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

Muscat de Beaumes de Venise | **7.25 | 43.50**

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) Reblochon 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**