

Entrée



FOIE GRAS

*TERRINE EENDENLEVER/BRIOCHE BROOD/
FRUIT COMPOTE*

19.5

Domaine Jean Marie Straub-gewurztraminer 8.5

ZALM

GEMARINEERD/CITRUS/SINAASAPPEL-DRESSING

15.5

Domaine la Vilette-chardonnay 6.-

BLOEDWORST

SPEK/APPEL/DRESSING VAN STROOP

15.-

Provenquiere le Temeraire-sauvignon/semilion/viognier/marsanne/chardonnay 6.5

BLAUWE KAAS

VIJG/RICOTTA/COMPOTE VAN UI

14.5

Domaine Piquemal Les Terres Grillees Blanc-garnacha blanc/macabeu/vermentino 9.5

Plat Principal



LENDE VAN RUND

SEIZOENSGROENTEN/BEURRE CAFE DE PARIS

27.5

Coutelin Saint-Estephe Cru Bourgeois-cabernet sauvignon/merlot/petit verdot 9.5

HEILBOT

SEIZOENSGROENTEN/BEURRE BLANC MET SAFFRAAN

25.5

Domaine de Maltaverna Pouilly-Fume-sauvignon blanc 8.5

CONFIT DE CANARD

ZUURKOOL/EIGEN JUS

26.5

Domaine la Vilette-pinot noir 6.-

VIS VD DAG

DAGPRIJS

Hoofdgerechten worden geserveerd met Rozenval aardappeltjes

- Frietjes ipv aardappeltjes 2.5
- Supplement friet 4.5