

Entrée



FOIE GRAS

*TERRINE EENDENLEVER/BRIOCHE BROOD/
FRUIT COMPOTE*

19.5

Domaine Jean Marie Straub-gewurztraminer 8.5

FAZANT

BRIOCHE/EENDENLEVER/TRUFFEL

20.-

Domaine la Vilette-chardonnay 6.-

GEROOKTE MAKREEL

SALADE/ROODLOF/VINAIGRETTE

15.-

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

GEITENKAAS

RODE BIETJES/ACETO BALSAMICO

14.5

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

Plat Principal



BAVETTE

SEIZOENSGROENTEN/MADEIRA-JUS

27.5

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

RODE MUL

SEIZOENSGROENTEN/SAUS VAN MOSSELTJES

24.5

Domaine de Maltaverna Pouilly-Fume-sauvignon blanc 8.5

PATRIJS

SEIZOENSGROENTEN/EIGEN JUS

26.5

Domaine la Vilette-pinot noir 6.-

VIS VD DAG

DAGPRIJS

HERT

/SEIZOENSGROENTEN/SAUS VAN WESTMALLE

25.5

Domaine Clos d'Audhuy Polissons-malbec 7.5

Hoofdgerechten worden geserveerd met Rozenval aardappeltjes

- Frietjes ipv aardappeltjes 2.5
- Supplement friet 4.5