

LUNCHKAART

TUSSEN 12.00 – 17.00

SOEPEN

Kalfsbouillon met groene kruiden	11.50
Romige soep van zeekeeff	16.50
Romige soep van tamme kastanje	9.80

SALADES

Waldorf: knolselderij-grannysmith-walnoot-mandarijn	16.95
Warme geitenkaas-honing-walnoot-appel	14.50
Kreeft-zwezerik-ganzenlever-truffel	31.50
XXL	39.50
Halve kreeft-tartaarsaus	26.95
Ceviche van hamachi -kimchi-avocado-radijs-papadum	21.95
Tartaar van hert -pompoen-mosterd-hazelnoot	19.50
Terrine van eendelever-vijg-brioche-20 jaar oude balsamico	20.50

WARM

Uitsmijter-beenham-oude kaas	12.50
Tournedos-brood-salade-roude wijn jus	29.50

DAGELIJKS WISSELENDE LUNCHSUGGESTIE

(voor - hoofd – koffie/thee met huisgemaakte friandises)
Dit menu serveren wij alleen op doordeweekse dagen
tot 14.00 uur. (te bestellen)

39.95

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld.
Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten

SNACKS & WIJNEN PER GLAS

SNACKS

Nootjes			3.10
Bella di Cerignola Olijven			4.65
Oude kaas	50 gr.		4.65
	100 gr.		8.75
Pata Negra	50 gr.		9.80
	100 gr.		17.00
Parmaham	50 gr.		8.75
	100 gr.		15.00
Zeeuwse Creuse	nr.3	p. st.	3.10
Zeeuwse Platte oester	00000	p. st.	4.65
Bitterballen		4 st.	4.65
		8 st.	8.75
Kaasplateau		5 st.	16.50
Brûlée van ganzenlever met chutney		2 st.	16.00
Bruschetta met Parmaham en geitenkaas		2 st.	8.75
Tempura garnaal met chilli		2st.	8.95
		4 st.	14.50

WIJNEN PER GLAS

MOUSSEREND

Cava Lacrima Baccus Brut Reserva 2017, Heretat	7.40
Champagne JP Secondé brut tradition	12.50

WIT

Palix blanc, IGP de la Vicomté d'Aumelas, Languedoc	4.60
Chardonnay Sepia Reserva, Vistamar, Casablanca Valley, Chili	5.60
Touraine Sauvignon, Domaine Octavie, Loire	5.80
Rueda Verdejo, Hacienda Alcaraz, Spanje	6.85
Viognier Gran Reserva, Viña Chocalán, Maipo Valley, Chili	7.70
Chardonnay, Bogle Vineyards, Clarksburg, Californië	7.95
Schiefer Riesling, Weingut van Volxem, Mosel, Duitsland	7.95

ROSÉ

Palix rosé, IGP de la Vicomté d'Aumelas	4.60
Côtes de Provence, Rose Infini, Var	6.70

ROOD

Palix rouge, IGP de la Vicomté d'Aumelas	4.60
Primitivo, Messer del Fauno, Puglia	5.20
Fleurie La Madone Vieilles Vignes, Domaine Chaintreuil	7.20
Blaufränkisch, Weingut Feiler Artinger, Burgenland, Oostenrijk	7.30
Carmenère Reserva, Viña Chocalán, Maipo Valey	7.90
Pinot Noir Paper Road, Paddy Borthwick, Wairarapa, Nw Zeeland	7.95
Essential Red, Bogle Vineyards, Clarksburg, California	8.25

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld.

Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten