

3-GANGEN KEUZEMENU

Ons keukenteam heeft een lekker en gevarieerd menu bedacht. Hierbij gebruiken wij seizoen producten waarvan 80% afkomstig is van onze lokale boeren. Op deze manier werken wij met de meest verse producten, rechtstreeks van het land. Ook draagt deze keten bij aan een eerlijke prijs voor onze boeren.

Er is keuze uit de volgende gerechten:

VOORGERECHTEN

BURRATA, bio tomaat, Ras el hanout, krokant brood

STEAKTARTAAR, Twickelkaas, gepocheerd bio-ei, ui, ansjovis

MAKREEL, geroosterd, gazpacho, tijgermelk, hangop, citroen

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS, gerookte paling, kappertjes, peterselie, beurre blanc

ROSE GEBRADEN LENDE, gestoofde wang, krokante kaantjes, eigen jus

GNOCCHI, verse doperwten, tuinboontjes, lavas, zomertruffel

NAGERECHT

CHOCOLADE MOUSSE, karamel, olijfolie, sinaasappel, zeezout

CRÈME BRULEE, klassiek met vanille

WIJNEN VAN HET VAT

125 ml (glas)	5,50
500 ml (1/2 liter)	20,00
1000 ml (1 liter)	38,00

WIT

Pinot Bianco Veneto huiswijn	4,50
Sauvignon blanc languedoc	
Chardonnay Languedoc	
Viognier Languedoc	
Verdejo Castila	
Pinot grigio Veneto	

ROOD

Sangiovese Veneto huiswijn	4,50
Tempranillo Castila	
Merlot Languedoc	
Cabernet sauvignon Veneto	
Grenache Languedoc	
Mouvedre Minervois	

ROSE

Grenache cinsault Languedoc	
-----------------------------	--

APERITIEF

Glaasje bubbels	6.95
Gin Tonic	8.95
Aperol Sprits	8.95

GULPENER BIEREN

Chateau Neubourg (pils)	4.75
UR- Weizen	5.00
Rogge Trippel	6.75
Gerardus Blond	5.00

ALCOHOL VRIJ

Glaasje bubbels	5.95
Gin Tonic	5.75
Pils, weizen	3.75
Tonic, Ginger ale	3.50
Rivella	3.50
Kombucha	4.50

BIOLOGISCHE LIMONADES

Gember, Vlierbloesem, Zwarte bes	3.75
-------------------------------------	------

SAPPEN

Sinaasappel, rabarber, appel	4.75
---------------------------------	------

KOFFIE MET KOEKJE

Espresso	2.75
Koffie	2.75
Cappuccino	3.50
Dubbele espresso	5.00

THEE MET KOEKJE

Zwart	3.50
Groen	3.50
Gember	3.50
Munt	3.50
Kruiden met anijs	3.50

GEDISTILLEERD

Cognac, Grappa	9.50
Glenfiddich, Jameson	9.50
Koffielikeur	7.50
Amandellikeur	7.50
Huisgemaakte Limoncello	7.50

BIJZONDERE WIJNEN PER FLES**SEKT**

Reisling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz '19	49.50
--	-------

WIT

Grüner Veltliner, Kolkmann Bruntall '22	49.00
Furmint, Chateau Pajzos Tokaj Hongarije '22	45.00
Albarino, Veiga da Princesa, Rias Baixas '22	49.00
Bone Dry Reisling, Reichsrat von Buhl, Pfalz '21	49.00
Sauvignon Blanc, Eisecktal Alto Adige '22	53.00
Grauburgunder, Weingut Thorle, Rheinhessen '22	49.00
Chardonnay, Buissinier, Bourgogne '22	57.00

ROOD

Spatburgunder Trocken, Reichsrat von Buhl, Pfalz '21	52.00
Valpollicella, Ripasso, Monte del Fra '20	45.00
Zweigelt Reserve, Kolkmann, Brunntall '20	49.00
Enira Red, Domaine Bessa Valley, Bulgarije '18	49.00
Lagrein, Eisecktal Alto Adige '22	57.00
Monteluciano, Rosso Piceno Superiore, Marche '20	43.00
Escolha dos Enologos, Alentejo ,21	45.00

