

## Voorgerechten

Carpaccio van zijlende, Beemsterkaaswafel,  
pijnboompitten en basilicum - olijvensalsa € 12.75

Talamonti "Serasuolo", Montepulciano, Abruzzo, Italië per glas € 4.50

Bloesem van Pata Negra ham op selderij-appelsalade  
begeleid door truffelmayonaise € 11.75

'Hautes Cotes de Beaune', Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk per glas € 5.75

Huisgerookte eendenborst met een chutney  
van mango en rode peper vergezeld van  
eendenleversnieuw € 13.25

Fleurie, 'Clos de la Chapelle des Bois,

Gamay Noir, Beaujolais, Frankrijk per glas € 6.25

### Visproeverij

- Gazpacho van gerookte paling

- Bitterbal van Hollandse garnalen

- Sandwich van gerookte zalm en papadum € 13.75

Rusticus, Viognier, Route 62, Zuid-Afrika per glas € 8.25

Gesauteerde zeeduivel in parmaham  
op een mousseline van bospeen € 13.25

Pouilly Fumé 'Domaine du Bouchot',

Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk per glas € 5.75

Terrine van heilbot, nori en groene asperges  
begeleid door Szechuanpeper-sesamvinaigrette € 12.50

Paul Cluver, Riesling, Western Cape, Zuid-Afrika per glas € 5.75

## Soepen

Pastinaakvelouté met gerookte zalm en  
citroen-knoflookcrostini € 6.75

Tomatensoep met lamsgehaktballetjes en  
mint-truffelolie € 6.75

Bouillon van garnalen en sereh gevuld met  
Hollandse garnalen, krab en geroosterde kokos € 6.75

Uiensoep met gerookte rode uiencroutons  
en serranoham chips € 6.75

# Hoofdgerechten

Snoekbaars met grove tomatensalsa en gekarameliseerde kaantjes van gerookt spek en balsamico € 19.75

Casa Silva, Chardonnay / Semillon, Colchagua Valley, Chili per glas € 4.75

Lamsfilet op truffelrisotto omringd door een jus van koriander en honing € 23.75

Cotes du Rhone "La Bastide Saint-Vincent", Grenache, Rhone, Frankrijk per glas € 5.25

Gegrilde kalfslende met gesauteerde treviso vergezeld van een romige roquefortsaus € 24.75

Pico Maccario, Barbera d'Asti Berro', Piedmont, Italië per glas € 4.50

Ossenhaas gegratineerd met paddenstoelen en Parmezaanse kaas omringd door port jus € 26.75

Geoff Merrill, Merlot, McClaren Vale, Australië per glas € 6.75

Mixed Grill van ossenhaas, kipfilet en varkenshaas begeleid door gepofte sjalotten-peperjus € 23.75

Tempus Two, Shiraz, Hunter Valley, Australië per glas € 5.50

Chateaubriand met aan tafel bereide stroganoffsaus (min. 2 pers.) p.p. € 28.75

jeNIUS, Tempranillo / Graciano, Rioja, Spanje per glas € 6.25

Zalmfilet met krokante gember broodkruim en spinazie hollandaise € 22.50

Paul Cluver, Sauvignon Blanc, Western Cape, Zuid-Afrika per glas € 5.75

Zeetong (500 gram) € 34.50

Rustenberg, Chardonnay, Western Cape, Zuid-Afrika per glas € 8.25