

## Warme gerechten:

€ 9,50 (formaat tussengerecht)

€ 15,50 (formaat hoofdgerecht)

**Risotto** met groene asperges, doperwtten, mascarpone, tuinkers en hazelnoten (vegetarisch).

*Wijnadvies: Langhe Chardonnay*

*Whiskyadvies: Auchentoshan Springwood.*

**Dorado-filet** op de huid gebakken met venkel, zeekraal en saus antibiose.

*Wijnadvies: Pinot Blanc Antoine Stoffel*

*Whiskeyadvies: Buffalo Trace Kentucky Bourbon*

**Gebakken coquilles** met paddenstoelen-bulgur, oesterblad en schuimpje van eekhoorntjesbrood.

*Wijnadvies: Langhe Chardonnay*

*Whiskeyadvies: Teeling Whiskey*

**Lams-Rack** met kruidenkorst, geroosterde paprika en een jus van gerookte Knoflook.

*Wijnadvies: Pinot Noir Domaine la Colombette*

*Whiskyadvies: Peated malt Old Ballatruan Speyside Glenlivet*

**Runderzijlende** van vleesboerderij Erve Elferman, medium gegrild met zoete aardappel crème, rucola en rode wijn siepel-jus.

*Wijnadvies: Rioja crianza*

*Whiskyadvies: Aberlour 16 yrs.*

### Voor erbij: voor 2 personen:

Frites met mayonaise € 2,75

Gemengde salade € 2,75

Groenten van het seizoen € 2,75

## Desserts: € 6,75

**Brandende Crème brullee** met chocolade-mintijs uit Nutter.

*Wijnadvies: Verduzzo*

*Whiskyadvies: Zuidam Whisky likeur*

**Panna cotta** met mango dooier gekonfijte ananas, steranijs en een sorbet van Apperoll Spritz.

*Wijnadvies: Verduzzo*

*Whiskyadvies: Brudar malt Whisky likeur*

**Witte chocolademousse** met een schuim van “Johnny Walker Gold label Reserve-Ginger-Ale” en een sponscake van pure chocolade.

*Wijnadvies: Verduzzo*

*Whiskyadvies: Johnny Walker Gold label Reserve*

**Cheese-cake** roosjes met cassis-sorbetijs, roodfruit compote en een crème van Sculte Gin-Tonic.

*Wijnadvies: Verduzzo*

*Whiskyadvies: Four Roses Single Barrel*

**Kaasbordje** van 3 soorten kaas, rode portsiroop en kletzenbrood.  
(Toeslag € 2,25)

*Wijnadvies: Tawnie port*

*Whiskyadvies: Spey Tenne*

### **Kunt u niet kiezen, laat dan ons dit voor u doen**

5 gangen verrassingsmenu € 39,50

4 gangen verrassingsmenu € 34,50

3 gangen verrassingsmenu € 27,50

### **Drankadvies**

Alle advies wijnen € 4,75 per glas €26,- per fles

Whisky advies 20cc met karaf plat water € 3,75 per glas

**Wine by the Glass:**  
€4,75 per glas fles €26,-

**Wijnadvies wit:**

**Pinot Blanc, Antoine Stoffel, Equisheim, Elzas, Frankrijk**

Geur: geel fruit en bloemen  
Smaak: zacht en rond  
Afdronk: romig en toch mooi fris

**Chardonnay Langhe, Lodali, Piëmonte, Italië**

Geur: aromatisch, abrikoos, geel fruit, iets kruidig  
Smaak: vol en rond, geen houtrijping  
Afdronk: boterig, mild, lang aanhoudend

**BIO Grechetto, Piani d'Arche, Assisi, Umbrië, Italië**

Geur: aromatisch, groene kruiden, iets bloemig  
Smaak: vol met frisheid, veel fruit, kruidig, iets notig  
Afdronk: krachtig maar niet log

**Wijnadvies rood:**

**Pinot Noir, Domaine la Colombette, Hérault, Frankrijk**

Geur: rode kersen, iets vanille, licht kruidig  
Smaak: elegant en zacht, veel klein rood fruit, iets vanille en hout  
Afdronk: zacht en romig, veel sappigheid

**Rioja crianza, Bodegas Azabache, La Rioja, Spanje**

Geur: zwarte bessen, bloemen, lichtjes vanille  
Smaak: vol en stevig maar toch soepel, cassis, karamel, cederhout  
Afdronk: soepel en vol maar toch met een frisse ondertoon

**Dessertwijn**

**Verduzzo, Tenuta la Tunella, Friuli, Italië**

Geur: honing, gedroogd fruit, sinaasappel  
Smaak: vol, krachtig, rijp fruit, iets notig  
Afdronk: warme, gloedvolle zeer lange afdronk