

3 gangen keuzemenu van €37,50 voor slechts €19,50

Voorgerechten: los €11,50

Tartaar van gerookte en verse zalm met Hollandse garnalen en krokante wasabi chips.

Wijnadvies: Pinot Blanc van Stoffel.

Whiskyadvies: Glenkinchie 12 yrs.

Of

Romige spinaziesoep met gerookte eendenborst.

Wijnadvies: Sauvignon blanc.

Whiskyadvies: Talisker 10 yrs

Of

Carpaccio van rund met geschaafde old Amsterdam, pesto, pijnboompitjes en zongedroogde Cherrytomaatjes.

Wijnadvies: wit, Langhe Chardonnay of rood, Pinot Noir Domaine la Colombette.

Whiskyadvies: Ileach Cask Strength.

Hoofdgerechten: los €21,50

Gegrilde entrecote met shiitake-bulgur en truffeljus.

Wijnadvies: Rioja crianza.

Whiskyadvies: Aberlour 16 yrs.

Of

Op de huid gebakken doradefilet met een schuim van zeekeeft.

Wijnadvies: Pinot Blanc Antoine Stoffel.

Whiskyadvies: Buffalo Trace Kentucky Bourbon.

Of

Sukade van kalf met hete bliksem en biet.

Wijnadvies: Pinot Noir Domaine la Colombette.

Whiskyadvies: Peated malt Old Ballatruan Speyside Glenlivet.

Desserts: los €7,50

Gemarineerde ananas met gingerbread Griekse yoghurt en gember-kaneelijs.

Wijnadvies: Verduzzo.

Whiskyadvies: Four Roses Single Barrel.

Of

Parfait met pure chocolade, schuim van kokos en een crumble van hazelnoot.

Wijnadvies: Verduzzo.

Whiskyadvies: Johnny Walker Gold label Reserve.

Of

Brandende Crème brûlée met boeren karamel ijs.

Wijnadvies: Verduzzo.

Whiskyadvies: Brudar malt Whisky likeur.

Prijs advieswijn met glas plat water €4,75

Prijs advieswhisk(e)y 20 cl met glas plat water €3,75

Stokbrood met pesto en gezouten boter €3,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade en aardappelgarnituur.

Extra frites en/of warme groente €2,75 per bakje