

Dine with Whisky & Wine.

Geachte gasten,

Hierbij heeft u onze a la carte kaart met een keur aan heerlijke gerechten, ons streven is zoveel mogelijk streekgebonden ingrediënten en uitsluitend verse producten te gebruiken.

We geven u graag bij elk gerecht een Whisky of Wijn advies om de smaak beleving compleet te maken, natuurlijk kunt u ook gewoon onze huiswijn of iets anders te drinken bestellen. We hebben ruim 30 soorten Whisky en ca. 10 soorten Wijn die per glas te bestellen zijn.

Heeft u een allergie laat het ons dan weten, zodoende kunnen wij u een geslaagde avond verzorgen.

Bart, Monique en medewerkers.



Voorgerechten:

Gemarineerde zalm met avocado crème, wakame en kruiden. €11,-

Wijnadvies: Pinot Blanc van Stoffel

Whiskyadvies: Glenkinchie 12 yrs.

Knolselderij soep met nagelhout (kan vegetarisch). €6,75

Wijnadvies: Grechetto Piani d'Arche.

Whiskyadvies: Talisker 10yrs

Rilette van tamme eend met eendenham, compote van sinaasappel en gegrild brioche. €11,-

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

Whiskyadvies: Ileach Cask Strength

Tonijn sashimi met zoute soja, wasabi, brisque en een schuim van komkommer en Sculte Gin. €12,50

Wijnadvies: Pinot Blanc van Stoffel

Whiskyadvies: Glenkinchie 12 yrs.

Carpaccio van gerookte rib-eye met geraspte old Amsterdam, pijnboom pitjes, pesto en half-gedroogde cherrytomaatjes €12,50

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

Whiskyadvies: Royal Lochnagar 12 yrs

Voor erbij voor 2 personen:

Stokbrood met gezouten boter en pesto € 3,25

Hoofdgerechten:

Diamanthaas met rode wijn jus, zoete aardappel en rucola. €21,50

Wijnadvies: Rioja crianza
Whiskyadvies: Aberlour 16 yrs.

Kabeljauwfilet onder kruidenkorst met risotto, zeekraal en witte wijnsaus. €21,50

Wijnadvies: Pinot Blanc Antoine Stoffel
Whiskeyadvies: Buffalo Trace Kentucky Bourbon

Gegrilde zacht gegaarde procureur met paksoi en een jus van gepofte knoflook. €19,50

Wijnadvies: Pinot Noir Domaine la Colombette
Whiskyadvies: Peated malt Old Ballatruan Speyside Glenlivet

Tamme eendenfilet met parelgort, truffel-kroepoek en eigen jus. €19,50

Wijnadvies: wit, Langhe Chardonnay of rood, Pinot Noir Domaine la Colombette
Whiskyadvies: Ileach Cask Strength

Ravioli van truffel, paddenstoelen en ricotta kaas. €17,50

Wijnadvies: Langhe Chardonnay
Whiskyadvies: Auchentoshan Springwood.

Desserts:

Parfait van bokkenpootjes met hazelnoot en een Espuma van Baileys. €6,75

Wijnadvies: Verduzzo

Whiskyadvies: Four Roses Single Barrel

Witte chocolademousse met bananen-spekkoek roodfruit compote en mango sorbetijs. €6,75

Wijnadvies: Verduzzo

Whiskyadvies: Johnny Walker Gold label Reserve

Brandende crème brulle, geserveerd met karamelijs. €6,75

Wijnadvies: Verduzzo

Whiskyadvies: Zuidam Whisky likeur

Tiramisu met vanille-ijs €6,75

Wijnadvies: Verduzzo

Whiskyadvies: Brudar malt Whisky likeur

Kaasbordje van 3 soorten kaas, rode portsiroop en kletzenbrood. €8,50

Wijnadvies: Tawnie port

Whiskyadvies: Spey Tenne

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

Uitsluitend per tafel te bestellen:

5 gangen gastronomisch menu	€ 49,50
5 gangen wijnarrangement	€ 19,50
4 gangen gastronomisch menu	€ 44,50
4 gangen wijnarrangement	€ 16,50
3 gangen gastronomisch menu	€ 32,50
3 gangen wijnarrangement	€ 12,50