



Geachte Gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, chef Bert, Bas, Desire en Jeroen
Maken wekelijks een nieuwe menukaart samengesteld met
Heerlijke maar vooral Eerlijke gerechten.

Alle gerechten zijn gecreëerd met dagverse producten,
verse kruiden, groente, vis en vlees.

Duurzaamheid speelt bij ons een belangrijke rol bij het
samenstellen van de Kaart.

Verspilling van voedsel vinden we niet verantwoord daarom zijn
onze porties aangepast aan de gemiddelde dinergast.

Meer trek?

Dat kunnen wij ons heel goed voorstellen.
Op uw aangeven vullen wij de porties aardappelen, salades
en groenten graag aan.

Wij houden rekening met al onze gasten. heeft u een diëet of een voedselallergie?

Laat het ons weten, wij zullen er alles aan doen om u
een plezierige culinaire avond te bezorgen.

Met vriendelijke groet van het hele team
Bert en Jannie Boer

Ook wij hebben te maken met een tijdelijke tekort aan keuken personeel, hierdoor zijn wij
genoodzaakt om dit keuzemenu te serveren, met uiteraard de kwaliteit die u van ons gewend bent,
mocht er iets bijstaan wat u beslist niet lust dan kunnen wij uiteraard hierin een aanpassing maken.

Bedankt voor uw begrip.

Menu

Amuse

Proeverij van gerookte vissoorten

Met o.a. garnalen, makreel, forel, paling,
crème van limoen

Of

Vitello tonato

Met kimchi en tonijn crème

Italiaanse truffelsoep

Met ravioli van paddenstoelen
of

Groninger mosterdsoep

Met appel-bieslook en spekjes

Snoekbaars filet

met mosselen en een saus van gorgonzola

Of

Kalfs-sukade

Met geroosterde aardpeer demi-glace
En gegrilde groente, venkelcrème en dragon olie


Kubus van chocolade

Stroop van witte port en pistache-ijs

Drie gangen menu soep € 33,50

Drie gangen menu voorgerecht € 39,50

Vier gangen menu € 49,50



Menu Vegetarisch

Amuse

Tartelette met geitenkaas

Peterselie-wortelcrème, artisjok, aalbes
en wittewijnsaus

Italiaanse truffelsoep

Met ravioli van paddenstoelen

Ravioli met spinazie

zongedroogde tomaat, mozzarella en tomatensaus

Of

Gegrilde courgette

Courgette met rode biet, gemarineerde paddenstoelen,
gegrilde sjalot, edamame boontjes, zeewier en tomaat

Merinque taartje

Met lemoncurd en frambozensaus

Drie gangen menu soep € 33,50

Drie gangen menu voorgerecht € 39,50

Vier gangen menu € 49,50



Onze wijnkaart is samengesteld met wijnen van de Wereld , een mooie selectie uit verschillende landen en verrassende gebieden.

Witte wijnen

Michel Torino € 23,50

Wijnhuis: Michel Torino - Coleccion: Torrontes - druivenras: Torrontés - Land Argentinië

Bleekgele kleur met gouden tinten, Delicaat maar intense aroma's van wilde rozen en jasmijn stuiven het glas uit. Tropische en frisse smaken met een goede balans in de mond. Prettig

Kleine Zalze € 29,90

Wijnhuis: Kleine Zalze- wijn: vineyard Selection Chardonnay druivenras: Chardonnay- regio: Westkaap - land: Zuidafrika

De wijn heeft een lichtgele kleur, hij geurt en smaakt naar appel, peer, citroen en vanille. Een spannende wijn door de combinatie van volle rijpe smaken en frisse zuren.

ToHu € 37,95

Wijnhuis: Tohu- Druivenras: Sauvignin Blanc - Regio: Marlborough land: Nieuw Zeeland

Intense strogele kleur. De geur is snuivend fris met veel kruisbessen, passiefruit, gras en groene appeltjes. Mooie frisse zuren,

G22 Gorka Izagirre € 42,25

Wijnhuis: Gorka Izagirre - druivenras: Hondarribi Zerratia - Land Spaans Baskenland Regio: Bizaiko Txakolina

Lichtgeel met groen schakering. Intense geur met aroma's van peer, rode grapefruit, rijpe appel en nuances van witte bloemen. De volle aanzet geeft een fruitige sensatie met een minerale toets en een hint

Sekt Graf von Luxemburg

Sekt Bernard Massard € 20,25

Graf Luxemburg Trocken is een heerlijke niet te droge sprankelende Sekt die negen maanden lang op fles is gegist. Vergelijkbaar met een dure Champagne. Ideaal als aperitief of gewoon lekker op het

Rose wijn

M de Minuty Rosé € 23,50

Wijnhuis: Minuty Druivenras: Grenache, Cinsault, Syrah - Regio: Provence land: Frankrijk

Zweem van rozen, met een fijn, delicaat parfum van rijpe mandarijntjes, frambozen en kersen. In de smaakrode bes, kers en bosaardbei, maar alles heel fijn, geen krachtpatser maar een atleet.

Rode wijnen

Colpasso € 23,50

Wijnhuis: Colpasso - wijn Colpasso Nero d'Avola Appassimento druivenras: Nero d'Avola regio: Sicilië - Land: Italië

Blend van gedeeltelijk ingedroogde druiven, hierdoor krijgt de wijn een diepe kleur en een verleidelijk bouquet van rode bes en gedroogde vruchten. Dit alles is omlijst met een warme soepele

Tannat € 31,25

Wijnhuis: El Esteco - wijn: Don David Tannat Reserve druivenras: Tannat regio: Calchaqui Valley - Land Argentinië

Een medium- volle wijn boordevol tonen van zwart fruit, kruidnagel, chocolade en vanille. Deze wijn is goed gestructureerd met stevige tannine en een lange afdronk

Grand Terroir Tautavel € 33,15

Wijnhuis: Gérard Bertrand - druivenras: Grenache Noir, Syrah, Carignan- regio Languedoc- Roussillon Land: Frankrijk

Dieprode kleur met een zomers bouquet van pruimen, frambozen en bramen. Jammig en vurig, met rijp fruit en een toets Jasmijn. Mond vullend, en met een lange finale waarin de wijn

Luis Cañas € 44,50

Wijn: Rioja Resrve- druivenras: Tempranillo, Graciano - regio: Rioja - Land: Spanje

Diepe kersenrode kleur in het glas. Mooie aroma's van rood rijp fruit en een beetje balsamico in de neus. Zacht en elegant in de mond met versmolten tannine. Intense en langdurige afdronk.

Lergenmüller € 33,50

Wijn: Spätburgunder- druivenras: Pinot Noir- regio: Pfalz - Land: Duitsland

Mooie licht gekleurde rode wijn. Geurend naar kersen en rijpe bessen met een licht kruidige toets, in de smaak veel sap, delicaat

Pfaffmann Dornfelder € 22,50

De Dornfelder uit Pfaffmanns kelders in Barrique vaten tot de top van de Duitse wijn worden gebracht. Keer op keer vallen de wijnen van Pfaffmann in de prijzen. De beste wijnen van dit vooraanstaand weingut kunt vinden de weg in ons restaurant.