

# | Brasserie

## voorgerecht

Bloemkool – koffie – pinda – gepofte rijst – duindoornbes – kokos  
**Wijntip: Torres – Celeste – Spanje – Verdejo**

\*\*\*

Tartaar van zeebaars – mierikswortel – asperge – rettich –  
groene kruiden – yuzu peper

**Wijntip: Danzante – Italië – Pinot Grigio**

\*\*\*

Beef tataki – papaja – asperge – Thaise basilicum – rettich –  
ponzu-gember

**Wijntip: Mouton Cadet – Rosé Bio – Frankrijk –  
Carbernet Sauvignon, Merlot**

## hoofdgerecht

Parelcouscous – raapstelen – Muhammara schuim – asperges –  
koningsoesterzwam – voorjaarsgroenten

**Wijntip: Torres – Celeste – Spanje – Verdejo**

\*\*\*

Scholfilet – kokkels – Beurre blanc met daslook – Roseval –  
doperwt – voorjaarsgroenten

**Wijntip: Mapu Reserva – Chili – Chardonnay**

\*\*\*

Steak bavette – jus van sjalot en sherry – Roseval – doperwt –  
voorjaarsgroenten

**Wijntip: Torres – Altos Ibericos Crianza – Spanje – Tempranillo**

## dessert

Yuzu mousse – meringue – lychee – vanille hangop – grapefruit – citrus

**Wijntip: Torres – Floralis Moscatel Oro – Spanje – Moscatel**

\*\*\*

Kaasplankje van Guillaume

**Wijntip: Lustau – East India Solera Sherry – Spanje**

# Brasserie

## wijn en bubbels



bubbels	<b>Schlumberger, Grüner Veltliner</b> Oostenrijk - Grüner Veltliner	7,50	42,50
witte wijn	<b>Croix d'Or, Viognier</b> Frankrijk - Viognier	5,75	29,50
	<b>Mapu Reserva, Chardonnay</b> Chili - Chardonnay	5,75	29,50
	<b>Torres Celeste, Verdejo</b> Spanje - Verdejo	5,75	29,50
	<b>Danzante, Pinot Grigio</b> Italië - Pinot Grigio	6,50	35,00
rode wijn	<b>Torres, Altos Ibericos Crianza</b> Spanje - Tempranillo	6,75	35,00
	<b>Les Cépages, Pinot Noir</b> Frankrijk - Pinot Noir	5,75	29,50
rosé	<b>Mouton Cadet, Rosé Bio</b> Frankrijk - Cabernet Sauvignon, Merlot	6,75	37,50
dessert wijn	<b>Lustau, East India Solera Sherry</b> Spanje	4,00	
	<b>Fonseca, Tawny Port</b> Portugal - Port	4,00	

Informeer bij onze medewerkers naar een biersuggestie