

| Brasserie

voorgerechten

krab en gamba

met vinaigrette van schaaldier en limoen, asperge en crème van mierikswortel

wijntip: La Renaudie – sauvignon blanc – Frankrijk

hoen

rouleau met pistache, cantharellen en schuim van gerookte aubergine

wijntip: Miguel Torres – chardonnay – Chili

asperge

met dashi yuzucrème, ingelegde komkommer, buddha's hand en nori olie

wijntip: Trimbach – pinot blanc – Frankrijk

hoofdgerechten

kabeljauw

met asperge, luchtige Choron saus en salty fingers

wijntip: Clos du Bois – chardonnay – Californië

lam

met jus van tomaat en fenegriek, asperge en crème van artisjok

wijntip: Torres – cariñena, garnacha en syrah – Spanje

ravioli

gevuld met burrata en citroen, hollandaiseschuim met daslook en gebakken venkel

wijntip: Danzante – pinot grigio – Italië

desserts

kaas

met bijpassend garnituur

wijntip: Fonseca – 10 year tawny port – Portugal

rabarber

met aardbeienmousse, pure chocolade, rozemarijnmeringue en amandelbonbon

wijntip: Brachetto D'acqui

Brasserie

wijnkaart



mousserend	Schlumberger, grüner veltliner Oostenrijk	€ 9,50	€ 42,50
witte wijn	Danzante, pinot grigio Italië	€ 6,50	€ 35,00
	La Renaudie, sauvignon blanc Frankrijk	€ 6,75	€ 37,50
	Clos du Bois, chardonnay Californië	€ 7,50	€ 40,00
	Trimbach, pinot blanc Frankrijk	€ 7,50	€ 40,00
	Miguel Torres, chardonnay Chili	€ 7,50	€ 40,00
rode wijn	Luigi Bosca, pinot noir Argentinië	€ 6,50	€ 35,00
	Dark Horse, zinfandel Californië	€ 6,50	€ 35,00
	Torres, cariñena, garnacha en syrah Spanje	€ 7,50	€ 40,00
rosé	Mouton Cadet, rosé bio Frankrijk – cabernet sauvignon, merlot	€ 6,75	€ 37,50
dessertwijn	Brachetto D'acqui	€ 5,75	
	Fonseca, 10 year tawny port Portugal	€ 6,75	