

Brasserie

voorgerechten

krab

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

wijntip: La Renaudie – sauvignon blanc – Frankrijk

rouleau van hoen en pistache

met cantharellen en schuim van gerookte aubergine

wijntip: Miguel Torres – chardonnay – Chili

asperge

met dashi yuzucrème, ingelegde komkommer en nori olie

wijntip: Trimbach – pinot blanc – Frankrijk

hoofdgerechten

kabeljauw

met asperge en luchtige Choron saus

wijntip: Clos du Bois – chardonnay – Californië

lamsfilet en langzaam gegaarde lamsschouder

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:

desserts

Kaasselectie

met bijpassende 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 | 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 | |