

| Brasserie

voorgerechten

tomaten-cannelloni

met hangop, peterselie crème, groene appel, yuzu en krokante tapioca

wijntip: Torres – Pazo das Bruxas Albariño – Spanje

tonijn

met Thaise vinaigrette, zwarte thee-espuma en krokante matcha

wijntip: Trimbach – Riesling – Frankrijk

picanha

langzaam gegaard, met gerookte paprikasalsa en feta

wijntip: Luigi Bosca – Pinot noir – Argentinië

hoofdgerechten

risotto

met bokbier en five spices, geroosterde pompoen, koningsboleet en een jus van gegrilde groenten

wijntip: Marques de riscal – Rioja reserva tempranillo – Spanje

roodbaars

met mousseline, salsa verde en seizoensgroenten

wijntip: Drouhin – Chablis Vaudon – Frankrijk

kalfswang

met romige puree, aardpeer, seizoensgroenten en truffeljus

wijntip: Dark horse – Zinfandel – Australië

desserts

kaasselectie

wijntip: Fonseca – 10 year Tawny port – Portugal

vanillemousse

met honingraat, framboos en witte chocolade

wijntip: Torres – Floralis Moscatel Oro – Spanje

Brasserie

wijn en bubbels



bubbels	Schlumberger, Grüner Veltliner Oostenrijk	€ 9,50	€ 42,50
witte wijn	Mapu Reserva, Chardonnay Chili	€ 6,00	€ 32,50
	Trimbach, Riesling Frankrijk	€ 7,50	€ 40,00
	Torres, Pazo das Bruxas, Albariño Spanje	€ 7,50	€ 40,00
	Drouhin, Chablis Vaudon Frankrijk	€ 9,00	€ 50,00
rode wijn	Luigi Bosca, Pinot Noir Argentinië	€ 6,50	€ 35,00
	Dark horse, Zinfandel Californië	€ 6,50	€ 35,00
	Marques de riscal, Rioja reserva tempranillo Spanje	€ 7,50	€ 40,00
rosé	Mouton Cadet, Rosé Bio Frankrijk – Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 6,75	€ 37,50
dessertwijn	Torres, Floralis Moscatel Oro Spanje	€ 5,75	
	Fonseca, 10 Year Tawny Port Portugal	€ 6,75	