

## Beste gasten

Om onze kwaliteit te blijven waarborgen en aan de richtlijnen van het R.I.V.M. te voldoen hebben wij ervoor gekozen om onze menukaart een andere draai te geven. Kwaliteit, creativiteit en versheid blijven zo optimaal gehandhaafd.

### Witte wijnen

Albino Armani "terre di gioia

Italië | veneto | 2019

Pinot Grigio

25,5

Casa Llunch

Spanje | Valencia | 2019

Verdil, Sauvignon blanc, Viognier & Chardonnay

29,5

### Rosé wijn

Matteo Braidot

Italië | Friuli 2020

Pinot Grigio blush

25,5

Domaine de Sulauze

Frankrijk | Provence | 2019

Vermentino, Grenache, Syrah & Mouvedre

36

### Rode wijnen

Palagetto

Italië | Toscane | 2019

Sangiovese & Merlot

25,5

Joao Ramos

Spanje | Alentejo | 2018

Trincadeira, Aragonez & Syrah

29,5

Casa Llunch

Spanje | Valencia | 2019

Tempranillo

29,5

Hebben andere wijnen u voorkeur, vraag dan naar onze wijnkaart!!

# Chef's tasting menu

Passie / creatie / seizoensgebonden / regionaal

Kalf  
Kalfstartaar | staartstuk | zwarte knoflook | zure ui | soja | kroepoek  
16

Langoustine  
Gebrande langoustine | aardappel | gerookte kaviaar | pompoen | salty fingers  
18

Coquille  
Bloemkool couscous | beurre noisette | zomer truffel  
15

Lam  
Lamshaas | katenspek | quinoa | nectarine | pesto  
19

Entrecote  
Tonkaboon jus | lavas | kaantjes | cantharellen  
29

Kers  
Hangop | bleekselderij | roze peper | kers  
11

Dame blanche Auguste Escoffier  
Amandel | witte chocolade | perzik | citroen | witte aalbessen  
11

4 gangen	Kalf   coquille   entrecote   dame blanche	48
5 gangen	Kalf   coquille   lam   entrecote   dame blanche	55
6 gangen	Kalf   langoustine   coquille   lam   entrecote   dame blanche	60
7 gangen	Kalf   langoustine   coquille   lam   entrecote   kers   dame blanche	65

\* Wenst u kaas ipv een zoet dessert, dan brengen wij 5 euro extra in rekening.

\* Mocht u graag een aanpassing in het menu zien, dan brengen wij 5 euro extra in rekening.

\* Vegetarisch menu is geen enkel probleem voor onze keuken € 42 / 48 / 52 / 60

## "Specials"

Oesters Sjalot in rode wijn azijn   limoen of sesam   lente-ui   chili	3.5 p.st
Coeur de boeuf tomaat Buffel mozzarella   avocado   zeekraal   gepofte wilde rijst	15
Velderwten crème soep Rijpelaal   knolselderij   zuurdesem	14
Kalfshaas & Zwezerik krokante zwezerik   witlof   groene peper   cognac saus	32
Chateau Briand (vanaf 2 personen) (minimaal 20 minuten) Gepofte sjalot   aardappel taart   lente groente   bruine jus	33 p.p
Scholfilet Mossel   Hollandaise-pernod   venkel	24
Kaasplateau Bourgondisch lifestyle 5 kazen   fruit   kruidkoek   noten	15

Heeft u een allergie laat het ons weten.