

Wijnen van de Maand

Een heerlijk verfrissend en mousserend aperitief uit Spanje

Cava Brut, Arte latino

€ 22,50 p/ffl € 4,50 p/gl

***Een fantastische wijn uit de streek, heerlijk fris en fruitig
Een goede begeleider bij uw voorgerechten***

Wijngoed Thorn, Pinot/Auxerrois 2009

€ 27,50 p/ffl € 5,50 p/gl

Een heerlijke volle en fruitige rode wijn uit Italië

Montepulciano d'Abruzzo 2008, Taverna Nova

€ 23,50 p/ffl € 4,75 p/ffl

Een mooie dessertwijn uit Chili, heerlijk zoet en exotisch

Cantavida, Muscat/Viognier 2007, Limari valley

€ 16,50 p/ffl € 5,50 p/gl

Voorgerechten

Zomerse salade met gegrilde snoekbaars, gegrilde gamba, provencaalse groenten antiboise en knoflook saffraan crème € 14,50

Marbree van gedroogde Galloway, filet en eendenlever ingelegd in peterseliegelei, vergezeld door sukade van Galloway een kruidige salade en witlof compote € 16,50

Rollade van Blue fin tonijn en St. Jacob mossel gemarineerd met truffel olie, scharreleitje met haringkaviaar en crème fraiche € 15,50

Fingerfood
Een scala aan kleine vlees- en visgerechtjes, trendy geserveerd (Vanaf 2 personen te bestellen) € 16,50p.p.

Tussengerechten

Heldere runderbouillon met paddestoel ravioli en reepjes parmaham € 6,50

Zacht gebakken ganzenlever met sukade van Galloway en vers geschaafde truffel € 19,50

Kreeftensoep rijkelijk gevuld met gegrilde St. Jacob mossel, scampi, goudmerk mosselen in de schelp en Provençaalse ratatouille € 15,50