



BORREL

OESTERS — PER STUK 3,50

Geserveerd met rode wijnazijn en citroen.

CHIPERONES 10,00

Geserveerd crème van gedroogde tomaten

GARNALENKROKETTEN — 3 STUKS 12,00

BITTERBALLEN — 6 STUKS 8,00

OUDE KAAS BITTERBALLEN — 6 STUKS 9,00

MENU VAN DE CHEF

WEKELIJKS WISSELEND SPECIALITEITEN

MENU MET ZORG SAMENGESTELD DOOR

DE CHEF

3 GANGEN 35,00

4 GANGEN 42,50

VOORGERECHTEN

BURRATA 12,50

Burrata met gerookte bietjes en crème van biet, framboos en rookolie. Geserveerd met forono bieten en bietenblad.

BUIKSPEK 14,00

Krokant gebakken en geserveerd met een crème van maïs en zoete aardappel, tuinbonen en een vinaigrette van bieslook-olie en limoen.

GEROOKTE ZALM 15,00

*Gerookte zalm gemarineerd in limoen en zee-*alg*. Geserveerd met een salade van witte asperges, zalmeitjes, radijs en crème van zee kraal.*

LAMS ZWEZERIK 15,00

Zwezerik van lam gelakt met sinaasappel, hazelnoot en koffie. Geserveerd met verse doperwten, peterseliewortel en knolselderij.

HOOFDGERECHTEN

CURRY 20,00

Thaise curry geserveerd met gemarineerde bloemkool, jackfruit, maïs, sugar snaps.

LAMSHAAS 25,00

Lamskoteletten geglaceerd met bloemenhoning Geserveerd met kerstomaatjes, sugar snaps, witte asperges en huisgemaakte kruidenboter.

TARBOT 29,00

Gebakken tarbot filet met gewokte asperges en fris aardappel garnituur met citroen en groene kruiden. Geserveerd met asperge Beurre Blanc saus.

RIB-EYE (250 GRAM) 29,00

Rib-eye van de grill met geroosterde truffelaardappels, crème van zoete uien, gepofte meirapen en saus gemonteerd met foie gras.

ZEETONG (500 GRAM) 39,50

In de boter gebakken. Met frites en salade.

SIDES

GEMENGDE SALADE 5,00

ROSEVAL KRIELTJES 5,00

FRITES UIT ZUYD 5,00

Met truffelmayonaise 1,50

DESSERTS

RABARBER 9,50

Rabarber gegaard in rozenwater met een parfait van lychee, amandel krokantje, rabarbercrème en dressing van lychee, citroen en rozenwater.

AARDBEI 9,50

Verse aardbeien en in balsamico gemarineerd geserveerd met basilicum room, witte chocolade schotsen, kalamansi en maniquette peper.

WORTEL 9,50

Carrot cake met een cremeux van gember en Chai thee, kardemom meringue en yuzu gel

KAASASSORTIMENT 15,00

De lekkerste kazen van Bourgondisch Lifestyle.



MOUSSEREND

CAVA RESERVA

Miquel Pons, Penedes

7,50 32,50

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Premier cru, Yannick Vauthier

12,50 60,00

WITTE HUISWIJNEN

LA GALOPE 2019

Colombard – Ugni Blanc, Gascogne

4,00 22,50

TRES CANTOS 2019

Verdejo – Viura, Rueda

4,50 25,00

MONTANSSY 2019

Chardonnay houtgelagerd, Pays d'Oc

5,50 32,50

RODE HUISWIJNEN

RAMON ROQUETA RESERVA 2015

Tempranillo, Catalunya

5,50 32,00

LE VERSANT 2019

Pinot Noir, Pays d'Oc

5,00 28,00

LIRAC LA FERMADE 2019

Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhone.

6,50 38,00

ROSÉ

LE VERSANT 2019

Grenache Noir, Pays d'Oc

4,75 26,00

CHATEAU DEMONPERE 2019

Cinsault – Grenache, Provence

36,00

HAUT GLEON 2019

Grenache, Cabernet, Merlot, Pinot

36,00

COCKTAILS

DARK & STORMY

Goslings black rum – gingerbeer – limoen

12,50

MOSCOW MULE

Vodka – gingerbeer – limoen

12,50

PALOMA

Tequila – grapefruit – limoen

12,50

GIN & TONICS

BOBBY'S GIN

Sinaasappel – kruidnagel

10,00

THE STILLERY'S GIN

Peer – blauwe bessen

10,00

HENDRICKS GIN

Komkommer – zwarte peper

10,00

BIEREN OP FLES

HEINEKEN

3,50

IJWIT – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Witbier (6,5%)

5,00

NATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Biologische Dubbel (6,5%)

5,00

ZATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Ongefilterde Tripel (8%)

5,00