



### **3-GANGEN KEUZEMENU 42.50**

#### **KEUZE VOORGERECHTEN:**

Licht geschroeide makreel met 13,75  
bloedsinaasappel, chilipeper, geroosterde  
hazelnoot en crème van avocado  
*Wijnsuggestie: Riesling / Jordan Chardonnay /  
Bernardus Chardonnay*

Rouleau van lamsnek met crème van 13,75  
gekarameliseerde ui, zoet zure sjalot  
en tartaar van artisjok met vadouvan  
*Wijnsuggestie: Beaujolais-Villages / Pinot Noir /  
Ripassa Valpolicella*

#### **KEUZE HOOFDGERECHTEN:**

Rode poon met pomme fondant, 21,75  
doperwt, gesauteerde boksoi  
en klassieke witte wijn saus met  
witte druif  
*Wijnsuggestie: Grüner Veltliner / Pinot Grigio*

Gesauteerde eendenborstfilet met 21,75  
zoete aardappel, gebakken cantharellen,  
zwarte knoflook en Szechuan jus  
*Wijnsuggestie: Primitivo / Ripassa Valpolicella*

#### **KEUZE DESSERT:**

Sousvide gegaarde ananas, mousse 10,75  
van pompoen, chocolade, crème  
Anglaise met gember en limoensorbet  
*Wijnsuggestie: Petite Vendange*

Café complet, koffie of thee met diverse 11,75  
zoete lekkernijen van patisserie Joep

**Bovenstaande gerechten zijn ook  
à la carte te bestellen.**

