



## SUGGESTIES:

### Voorgerecht

Gesauteerde coquille - pompoencrème - sugar snap -  
duindoornbos - oesterblad

19.75

*wijntip: Pouilly Fuissé, Jordan Chardonnay*

Gepekeld diamanthaas - compote gepofte peer - oesterzwam -  
Tahini mayonaise - pistache

14.75

*wijntip: Pinot Noir, Côtes du Rhône*

### Hoofdgerecht

Rogvleugel - crème van knolselderij - zuurkool - witte wijnsaus  
24.75

*wijntip: Viognier, Pouilly Fuissé*

Hertenrugfilet - pastinaak crème - paddenstoel -  
sousvide gegaarde witte ui - Pommes Dauphinois - wildjus met  
specerijen

28.75

*wijntip: Rioja, Ripassa della Valpolicella*

### Dessert

Chocolade tartelette - mascarpone crème - praliné

11.75

*wijntip: Banyuls*