

# SEIZOENTOPPERSMENU

Gravad lax / avocadocrème / dille / salty fingers / crostini zeekraal  
of  
Vitello tonnato



Risotto boschampignons / gegrilde gamba / Nouilly Prat



Roodbaarsfilet uit de oven / mousseline / puree van doré-aardappel, breydelham en erwten  
of  
Lams carré groene kruidenkorst / gebakken groentjes / oude port / aardappelgratin



Moelleux van chocolade / vanille-ijs  
of  
Plankje met kaas / Crèmerie St.-Siméon

FR Prestige Bourgogne - koe - romig  
FR Jura Morbier - koe - halfhard  
FR Vogezen Marcaire - koe - rode schimmelkaas - romig  
FR Auvergne - Caussenard - 100 % schaap - halfhard

Menu 3-gangen € 47

Menu 4-gangen € 53

Bijhorend wijnarrangement € 18.50

IT Pecorino, Villa Medoro, Abruzzo, 100 % Pecorino 2016  
FR Sancerre "Silex" - Domaine Reverdy Ducroux 39.00 Loire - 100% Sauvignon blanc 2015  
FR Cotes du Rhone Domaine des Espiers, Zuidelijke Rhone - 70% Grenache, 20% Mourvedre, 10% Syrah BIO 2015  
FR Château de Nages, Viognier Gourmand, 100% Viognier 2015 (zoet)

Ontbijt:

iedere eerste zondag van de maand van 9u30 tot 11u30

22

1 TAFEL IS 1 REKENING  
HET LAATSTE RONDJE WORDT GEGEVEN OM 23U30

# SEIZOENTOPPERS

Vitello tonnato klassiek  
(kalfs met tonijnmayonaise)

VG 16.00 – HG 20.00

Gravad lax / avocadocrème / dille / salty  
fingers / crostini zeekraal

16

Risotto boschampignons /  
gegrilde gamba / Nouilly Prat

VG 19.00 – HG 27.00

Vissoep  
toast / rouille / kaas

12

Tortellini bospaddestoelen / zachte  
truffelsaus / parmezaan / verse truffel

VG 15.50 – HG 20.00

Pasta Vongole klassiek

21

Gamba's uit de oven  
look / pasta  
27

Bourgondische filet pur  
champignon / look / sjalot / peperbolletjes /  
roomboter  
29



Pasta #HTMGZN  
½ kreeft / schaal- en schelpdieren / pasta  
36

Kabeljauw / gestoofd bladspinazie /  
mousseline / Ratte aardappeltjes

26

Mosselen natuur

27

Mosselen witte wijn of look of  
lookroom of op zijn Provençaals

28

Mosselen Magazijn / sjalot / look /  
room

29

Roodbaarsfilet uit de oven / mousseline /  
puree van doré-aardappel, breidelham  
en erwten

26.50

Lamscarré groene kruidenkorst / gebakken  
groentjes / oude port / aardappelgratin

28.50

½ Kreeft uit de oven / verse truffel /  
parmezaan / beurre blanc / lintpasta

26.50

Kalfs CordonBleu  
Parma / parmezaan / tomatensaus /  
lintpasta

29