



Dinerkaart



## Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!

### Soepen:



5,<sup>95</sup>

- ✓ - *Lenteuisoep met omeletgarnituur*
- *Aspergesoep met garnituur van ham en asperge*

### Voorgerechten:



- Duo van zalm; *Gerookte zalm en zalmtartaar met asperges en eiersalade* 14,<sup>50</sup>
- *Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas* 12,<sup>50</sup>
- *Serranoham met asperges en balsamicostroop* 10,<sup>50</sup>
- *Gamba's met knoflooksaus en Parmezaanse kaas uit de oven* 12,<sup>50</sup>
- ✓ - *Noten-vijgenbrood met rode bieten, gekarameliseerde uien en zachte geitenkaas* 9,<sup>50</sup>
- Plateau de charcuterie; 13,<sup>50</sup>  
*Spinata romana, peperpaté, serranoham, briochebrood, zontomatentapenade, olijven, pesto en een met geitenkaas gevuld pepertje*

### Maaltijdsalades:






14,<sup>95</sup>

- *Salade met asperges, ham, ei en krielaardappeltjes met een kruidendressing*
- *Salade met biefstukpuntjes, teriyaki en krokante uitjes*
- *Salade gebakken gamba's met knoflook*



## Hoofdgerechten:



-  - *Op traditionele wijze geserveerde asperges met ham, ei, aardappeltjes en boterjus* 24,<sup>50</sup>
- *Tournedos van de ossenhaas met Pedro Ximénezsaus* 27,<sup>50</sup>
- *Lamsrack met honing-tijmsaus* 27,<sup>50</sup>
- *Runderribeye (300gram) met kruidenboter* 24,<sup>50</sup>
- *Duitse biefstuk met gebakken uien* 23,<sup>50</sup>
- *Parelhoen supreme met zoete dadel -gembersaus* 22,<sup>50</sup>
- *Gepocheerde tongrolletjes gevuld met zalm en romige dillesaus* 23,<sup>50</sup>
- *Gamba's, geserveerd met frisse salade en diverse sausjes* 25,<sup>00</sup>
-  - *Groentenfritots met een burger van linzen en kikkererwtten, geserveerd met een auberginedip* 19,<sup>50</sup>
-  - *Portie asperges 3 of 5 stuks* 4,<sup>50</sup>/6,<sup>50</sup>

## Plate gerechten,



17,<sup>50</sup>

Geserveerd met aardappelgarnituur en salade

- *Spareribs*
- *Kogelbiefstuk met kruidenboter*
- *Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons*

## Nagerechten:



- *Mokkaschuim met een bramencoulis* 7,<sup>50</sup>
- *Flensjes met caramelappeltjes en vanilleijs* 7,<sup>50</sup>
- *Frambozenbavarois met witte chocolademousse* 7,<sup>50</sup>
- *Coupe Dame Blanche* 6,<sup>00</sup>

## Onze favoriete wijnen per fles

### Wit

#### Enaria Verdejo, Spanje Rueda

Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif samen met gedroogde perzik en venkel fles €21,50

#### Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley

Verrassende aromatische intensiteit in de neus, zoals tonen van citrus, passiefruit en subtiele hints van tomatenbladeren en groene chilipepers fles €24,00

#### Ribeauvill Pinot Gris, AC Alsace

Strogeel van kleur, gevolgd door een fijne, subtiele en zacht florale neus. Stevig, rond en krachtige smaak met fruit en kruidige afdronk fles €26,50

#### Haus Klosterberg Riesling Trocken, Duitsland

Kristalheldere, frisse witte wijn. Aroma's van grapefruit, abrikoos, limoen, witte peper en vuursteen fles €27,50

#### Salentein Reserve Chardonnay, Argentini

Elegant en romig. Vol, rijk en zwoel aroma van vanille, honing, caramel, banaan, rijpe ananas en ander tropisch fruit fles €29,50

### Rood

#### Epicuro Nero d'Avola, Italië

Volle wijn met zachte, warme en elegante smaken fles €21,50

#### Errazuriz Estate Series Cabernet Sauvignon

Een robijnrode kleur met een mooie balans tussen aroma's van vers fruit en kruidige tonen van paprika en peper fles €24,00

#### Longridge Merlot, Zuid Afrika

Overheersende aroma's van bramen en blauwe bessen gecombineerd met mooie structuur en tannine fles €26,50

#### Ramon Bilbao Reserva, Spanje Rioja

Dieprode intense kleur. Subtiele fruitaroma's van bramen, zwarte pruimen en specerijen fles €29,00

#### Salentein Reserve Malbec, Argentini

Intens en smaakvol. Met de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanilla fles €29,50