

## Bijpassende wijnen

*Chardonnay Sensibles, Pays d'Oc, Frankrijk € 6,50*

\*\*\*

*Gropello, San Giovanni, Valtenesi, Italië € 6,95*

\*\*\*

*Brondelle, Graves, Bordeaux, Frankrijk € 7,25*

\*\*\*

*Ten, Afros, Vinho Verde, Portugal € 7,00*

\*\*\*

*Wild Promise Shiraz, South Eastern, Australië € 6,95*

\*\*\*

*Rivesaltes Ambré, Domaine Fontanel, Frankrijk € 7,-*

**Verse frieten met truffelmayonaise € 4,25**

## Menu

Gebraden & gerookte runder ribeye, crème aardpeer & cêpes, zoetzure pastinaak, kastanje, pijnboompit, pickles mosterdzaad, crème mosterd, gel witte ui, mitsuna.

\*\*\*

\*\* Panna cotta boerenkool, gel rookworst, roggebrood kaantjes, blaadjes paarse boerenkool, gegaarde, brunoise gekonfijte aardappel.

\*\*\*

Ravioli huisgerookte zalm met curry, gestoofde prei, gefrituurde prei, saus gepofte paprika, korianderolie.

\*\*\*

\*\* Dashi bouillon met gerookte spek, gebakken skrei, poeder chorizo, kombu, rode quinoa met doperwt.

\*\*\*

Gebraden Hollandse eend, pluk vlees eend met baharat, zoete aardappel, chioggia biet, romanesco, wortel, jus wortel, sumak, olie lavas.

\*\*\*

Speculaas cheesecake, bananenijs, saus bruine suiker, boerenjongens, schuim rum, klets kop specerijen.

*Mocht u kiezen voor een 4-gangen menu, dan vervallen de gerechten waar \*\* voor staat.*