



## Voorgerechten

Mandje vers brood met gezouten boter en tapenade .....	5,25
Rundercarpaccio met rucola, pesto, pecorino en pijnboompitjes .....	11,75
Kort aangebakken in de sesam gepaneerde tonijnfilet met een Thaise salade .....	14,00
Clubsandwich van rauwe ham met krokant rozemarijnbrood .....	12,50
Gerookte zalm gevuld met een salade van scharreleitjes .....	13,75
Gebakken bospaddenstoelen en roquefort in een krokant jasje geserveerd met een appelchutney .....	11,50

## SOEPEN

Verse tomatensoep met verse groenten .....	5,50
Uiensoep gegratineerd met kaas en croutons .....	5,50
Soep van de dag .....	5,50

## MAALTIJDSALADES

*(De salades worden geserveerd met brood)*

Caesar salade vegetarisch .....	13,50
<i>Romano sla, croutons, ei, Parmezaanse kaas, en ansjovis dressing</i>	
Caesar salade met gegrilde kip .....	15,50
Salade Niçoise met verse gegrilde tonijn .....	19,75
Spinaziesalade .....	16,50
<i>Met geitenkaas, bacon, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, appel en rozijnen</i>	

## Hoofdgerechten

### VIS

Stoofpotje met verse kabeljauw, grove mosterdsaus en gestoofde prei .....	22,50
In de roomboter gebakken Noordzee tong (500 gram) .....	32,50
<i>geserveerd met gekookte krieltjes en verse peterselie</i>	
3 soorten dagverse vis geserveerd met paddenstoelenrisotto en Beurre Blanc .....	21,50

### VEGETARISCH

Quiche van spinazie, mozzarella en gedroogde tomaatjes .....	16,50
--	-------

### VLEES

Gebakken tournedos met een aardappeltje uit de oven en een sjalottensaus .....	28,50
Mix Grill van lamsvlees, kalfsvlees en ossenhaas .....	22,50
Gebakken kalfslever met ui, spek, tomaat en hete bliksem .....	21,50
Kip Saté geserveerd met friet of brood, atjar en kroepoek .....	19,50

### Desserts

Dame blanche, traditioneel geserveerd met chocoladesaus .....	6,50
Spekkoek met gefrituurde fruit loempia's en citroensorbet .....	8,50
Een proeverij van chocolade; Ijs, mousse en een brownie .....	7,50
Crème brulee van hazelnoot met vanille ijs .....	7,50
Een kaasplankje met kazen, vijgenbrood en appelstroop .....	9,50
<i>(met kaas van de Geitenboerderij)</i>	



## Witte wijnen

Le Canon Blanc Muscat-Viognier Vin Biologique 2009 ..... 21,50  
Vin de Pays Catelanes.domaine Cazes.

**Proefnotities;** De wijn heeft een bleekgele kleur. In de neus vindt u heerlijk frisse aromatische geuren van bloemen en steenvruchten. De smaak is sappig en smakelijk met een vriendelijke zuurgraad. In de afdronk heeft de wijn een plezierig bittertje. Nachtelijke machinale oogst, 24 uur schil inweking op koele temperatuur, daarna een gekoelde gisting.

**Proefadvies:** Het beste komt deze wijn tot zijn recht als aperitief of als begeleider van voorjaarslades met schelpdieren of asperges.

Pinot Grigio delle Venezie 2009 ..... 27,50  
IGT Veneto Zenato

**Proefnotities;** Lichte strogele kleur, helder en fonkelend. Sprekend boeket met delicate tonen van bloemetjes en fruit. Sappige, frisse smaak, elegant zacht en zuiver. Traditionele vinificatie, met temperatuur gecontroleerd gistingsproces.

**Proefadvies:** Zeer geschikt als aperitief. Ook te serveren bij visgerechten, wit vlees en gevogelte en pastagerechten met vis.

Grüner Veltliner 2009 ..... 29,50  
DAC Kamptal.Steiningger

**Proefnotities;** Een zeer fruitige, klassieke witte wijn met een intrigerend pepertje in de smaak. Zachte zuurstructuur en een opmerkelijke vruchtengeur. Levendig, elegant met mineralen in de afdronk. Moderne vinificatie.

**Proefadvies:** Te serveren bij exotische gerechten, gevogelte en wit vlees of rijke visgerechten.

## Rode wijnen

Le Canon Rouge Syrah-Merlot Vin Biologique 2009..... 21,50  
Vin de Pays Catelanes.domaine Cazes.

**Proefnotities;** Donkerrode kleur. Geuren van vers rood en zwart fruit met een licht aroma van stoofpeertjes. De smaak is soepel en aangenaam zacht met een echt mediterraan karakter. De wijn heeft een plezierige afdronk. Deels traditioneel vergist met gecontroleerde verkoeling en een deels met koolzuur inweking om fruitigheid te geven aan de wijn.

**Proefadvies:** De wijn combineert goed met gebraden gevogelte en wit vlees of salades met rood vlees.

Portillo Pinot-Noir 2009 ..... 27,50  
Valle de Ucco,Mendoza.Salentein.

**Proefnotities;** Helderrode wijn. In de geur zijn kersen, rijpe bramen en subtiele aroma's van kruiden te herkennen. De wijn is goed in balans met zachte tannine, frisse zuren en een elegante afdronk met veel fruit. De druiven worden handmatig gesorteerd en zorgvuldig verwerkt. De wijn wordt modern gemaakt met verkoelde vergisting in grote roestvast stalen tanks. Op deze manier komt de ware expressie van het fruit naar voren.

**Proefadvies:** Heerlijk bij gebraden gevogelte met paddenstoelen, belegen kazen en rode flora kazen.

Montes Reserva Cabernet-Sauvignon 2009..... 28,50  
Colchagua Valley.Montes winery.

**Proefnotities;** Een robijnrode wijn met intense aroma's van cassis en aardbeien, zwarte kersen confiture en chocolade. De hout aroma's domineren niet, maar zijn wel herkenbaar op de achtergrond. Stevige en rijpe tannine, maar toch zacht en vriendelijk. Een lange fruitige afdronk. De wijn wordt modern gemaakt om de fruitigheid naar voren te laten komen. Hij rijpt gedurende 6 maanden op oude en nieuwe Amerikaanse eiken vaten.

**Proefadvies:** Te serveren bij gegrilde vleesgerechten en belegen kaassoorten.