

Weekmenu donderdag 06 mei t/m zondag 09 mei (moederdag)



3-gangen keuzemenu 26.00* *

Kies uit de gerechten van deze week
jouw 3 favorieten (voor-, hoofd- en
na-gerecht).

Om mee te beginnen

- 2 Broodjes met knoflookmayonaise. 4,00

Voorgerechten

- Fines tranches, dingesneden ossenhaas, met truffeldressing, pijnboompitten en grana padano. 9,75
- Huisgemaakte aspergesoep met ham en ei (zijn apart verpakt verpakt) emmer 1 lit. 9,50
- De bistro klassieker Champignonhoedjes* gevuld met mousse, kruidenboter en kaas. 9,50

Hoofdgerechten

- Bavette spiesjes met kruidenboter, jus en asperges. 17,75
- Kip à la Normande, gebraden kippenbout gestoofd in room met Calvados, cider en appeltjes. 15,25
- Visstooft, diverse vissoorten gestoofd in stoomzak met hollandaisesaus en groente. 15,75

Desserts

- Aardbeien, mascarponecrème en bastognekoekkrumels 5,00
- Chocolade taartje met een warm hart van chocolade, witte chocoladesaus en caramelchuncks. 5,00

Wijnen

Maak je maaltijd compleet met een fles huiswijn van

Greg et Juju. 10,75

- Wit (Terret- Sauvignon blanc)
- Rosé (Pinot noir)
- Rood (Marselan-syrah)

Grüner veltliner

Een fruitige wijn met aroma's van abrikozen en perzik. Te serveren bij: lichte gerechten zoals vis. 16,50

Walter Nardin Chardonnay

Friuli, Veneto, Italië

Chardonnay zonder houtrijping, helder licht strogeel van kleur. In de neus citrusfruit, rijpe peer. Afdronk van frisse zuren. 16,50

Bodegas Las Margas

D. O. P. Cariñena regio Zaragoza, Spanje
100% Garnacha, Stevig, complex, fruitig, vol & zacht, zwoel, rijp, bosbes & aardbei, fraîcheur en mineralen. Past goed bij Rundvlees, wild. 16,50

Voor bij de koffie

Macarons, Lekker voor bij de koffie 6 Franse macarons. 5,00

Handmade Australian chocolate (mix zakje 175 gram) 6,25

Tony's Chocolonely reepje 1,75

-Melk Caramel / -Zeezout of puur

*Vegatarisch gerecht

**Voor de Bavette met asperges in het menu vragen wij (+ 2,25)