VOORGERECHTEN

Broodje van Menno vooraf · 7.5

Versgebakken brood met gezouten roomboter en olijfolie.

Wisselsoep · 8.5

Dagverse seizoensoep met brood van Menno.

Oesters · 5

Verse oesters met rode ui en frambozenazijn.

Aanbevolen wijn: Prosecco Brut Reserva – Mionetto – Italië

Runder carpaccio · 15

Met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, sla, pijnboompitten.

Aanbevolen wijn: Pinotage, Merlot, Cabernet – Du Toitskloof – Z. Afrika

Gerookte Paling · 14

Op aardappel-bietensalade met citroen-aioli.

Aanbevolen wijn: Chenin Blanc – Du Toitskloof – Z. Afrika

Papadum met zalm · 14

Papadum met zalm, mierikswortelmayonaise, furikake.

Aanbevolen wijn: Viognier – Dom. De LaBaume – Frankrijk

Avocado salade · 12

Avocado, tomatensalsa, feta, sla.

Aanbevolen wijn: Sauvignon Blanc – L’Arca – Italië

Herten carpaccio · 16

Met truffelmayonaise, hazelnoot, fris ui.

Aanbevolen wijn: Nebbiolo – Du Toitskloof – Zuid Afrika

Wild Paté · 12

Paté met pistache, vijgenjam en toast.

Aanbevolen wijn: Nebbiolo – Du Toitskloof – Zuid Afrika

Gemarineerde zalm & biet · 14

Zalm & biet met appelvinaigrette.

Aanbevolen wijn: Chardonnay Reserve – Domerval – Frankrijk

HOOFDGERECHTEN

Tournedos · 30

Tournedos met pompoen, spinazie, paddenstoelen.

Aanbevolen wijn: Primitivo – Pezzo D’Oro – Italië

Saté van kip · 20

Saté met pindasaus, seroendeng, kroepoek, atjar.

Aanbevolen wijn: Viognier – Domaine de Labaume – Frankrijk

Pompoen & tahin · 22

Pompoen met linzen, tahin, feta.

Aanbevolen wijn: Chenin Blanc – Du Toitskloof – Zuid-Afrika

Knolselderijsteak · 22

Knolselderij op topinamboerpuree.

Aanbevolen wijn: Chardonnay Reserve – Domerval – Frankrijk

Vangst van de dag · 28

Chef’s visgerecht.

Aanbevolen wijn: Verdejo – Peramor – Spanje

Porchetta · 28

Buikspek met stamppot en paddenstoelen.

Aanbevolen wijn: Chardonnay Reserve – Domerval – Frankrijk

Eend · 28

Eendenborst met rodekool, pastinaak.

Aanbevolen wijn: Montepulciano – Il Valore d’Abruzzo – Italië

Hertenbiefstuk · 28

Hertenbiefstuk met pompoen, spinazie.

Aanbevolen wijn: Nebbiolo – Du Toitskloof – Zuid Afrika

DESSERTS

Vegan chocolademousse · 12

Witte mousse met vegan ganache, crumble, fruit.

Crème brûlée · 12

Vanille crème met gekaramelliseerd suikerlaagje.

Tarte Tatin van peer · 12

Met vanille-ijs en Calvadossaus.

Cannoli · 12

Gevuld met noten, slagroom en roomijs.

Affogato · 12

Vanille-ijs met Orochata 43 en espresso.

Chocolademousse · 12

Witte chocolademousse met ijs en crumble.

Kaasplankje · 16

Kazen met vijgenbrood, jam en druiven.