



APPETIZERS

- Brood (V)** met kruidenboter en smeersel ————— 7,50
- Arancini (V)** met risotto, paddenstoelen en truffelmayonaise ————— 6,50
- Blini's** met zalm, crème fraîche en bieslook ————— 9,00

VOORGERECHTEN

- Brioche toast (V)** gebakken paddenstoelen, gepocheerd ei en kruidensla ————— 11,50
Chardonnay: Murphy-Goode, Californië
- Aziatische kip salade** met bimi, paprika, taugé, sesam, glasnoodles en zeewier crunch ————— 14,50
Gruner Veltliner: Stift Klosterneuburg, Oostenrijk
- Garnalenkroketjes** met kruidensla, persil frit en citroenmayonaise ————— 13,50
Garganega: Pasqua Soave Passimento Bianco, Romeo & Juliet, Italië
- Gerookte eendenborst** met rillettes, ingelegd mosterzaad, Hoisin en cranberry dressing ————— 13,50
Pinot Noir: Couveys, Frankrijk
- Kreeftensoep** met room, rivierkreeft en bosui ————— 12,50
Champagne, Castelnau Brut Réserve
- Carpaccio** met truffelmayonaise, rucola, mesclun, pijnboompittenmix en Parmezaan ————— 11,00
Pinot Noir: Couveys, Frankrijk

SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Naast deze gerechten bereidt onze chef regelmatig wisselende specialiteiten.
Onze medewerkers lichten graag de specialiteit van vandaag toe.

TASTE KLASSIEKERS

- Redefine Meat burger (V)** met cheddar, krokante ui en smokey BBQ saus ————— 16,50
Primitivo: Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo, Italië
- Varkenshaas** met gepofte prei, oesterzwam en saus van Morilles ————— 21,00
Chardonnay: Murphy-Goode, Californië
- Saté ajam** met pinda, bimi, atjar, edamame en kroepoek ————— 16,50
Corvina: Pasqua Valpolicella Passimento Rosso Romeo & Juliet, Italië
- Kabeljauwfilet** met truffelrisotto, bloemkool, asperge, tomaat en yuzu beurre blanc ————— 30,50
Gruner Veltliner: Stift Klosterneuburg, Oostenrijk
- Ierse runderbiefstuk** met seizoensgroenten en pepersaus ————— 18,50
Syrah: Bella Donna smv Lomond, Zuid Afrika
- Dry aged burger** met cheddar, krokante ui en smokey BBQ saus ————— 17,00
Primitivo: Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo, Italië

TASTE SPECIALITEITEN

- Zeebaarsfilet** met seizoensgroenten, pommes noisettes, Vadouvan saus en Amandel ————— 26,50
Rioja: Cruz del Castillo Rioja Blanco Crianza, Spanje
- Vegetarische tajine** met gezouten citroen, abrikoos, pistache en couscous ————— 14,50
Garignan, Maison Fleur, Frankrijk
- Gegratineerde kreeft** met salade van venkel, zeekraal en veldsla ————— 39,50
Blanc de Blancs, Café de Paris, Frankrijk
- Viande du jour:** onze medewerkers vertellen je graag meer over het gerecht ————— 33,50
en een bijpassende wijn

BIJGERECHTEN 4,50

Keuze uit frites, zoete aardappelfrites, gebakken aardappelen, seizoens groenten of salade

Wil je optimaal genieten van een passende wijn bij je gerecht?

Onze medewerkers adviseren je graag of maak een keuze uit de wijnen op de kaart.

DESSERTS

Bordalou perentaartje, vanille-ijs, chocoladesaus, amandel en slagroom Sauternes, Château Grand-Jauga	9,50
Affogato met Stracciatella-ijs, espresso en cantuccini	6,50
Chocolade & kokos met chocolademousse, kokosschuim en limoen sorbet PX Williams en Humbert Tenido Pedro Ximenez	9,50
Mango dessert met dragonsiroop, vanille-ijs en pistache Sauternes, Château Grand-Jauga	10,50
Kazen uit de regio: onze medewerkers adviseren je graag Ruby Port	12,50
Friandises	6,00

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Onze medewerkers vertellen je graag meer.