

# Taste

BRASSERIE & WINES

Ontdek onze smaakvolle gerechten, bereid met liefde en de beste ingrediënten.  
Ervaar het gevoel van echte gastvrijheid.

# Appetizers

<b>Brood</b>   Kruidenboter   Smeersel 	7,50
<b>Arancini</b>   Risotto   Paddenstoel   Truffelmayonaise 	6,50
<b>Italiaans flatbread</b>   Tomatensaus   Burrata   Olijfolie 	8,50
<b>Blini's</b>   Zalm   Crème fraîche   Bieslook	9,00

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

# Starters

- Zalm** | Brioche | Gepocheerd ei | Spinazie | Hollandaise ————— 14,50  
*Sauvignon Blanc Wild Rock, Nieuw-Zeeland*
- Carpaccio** | Truffelmayonaise | Rucola | Mesclun | Pijnboompittenmix | Parmezaan ————— 11,00  
*Pinot Noir Couveys, Frankrijk*
- Geitenkaaskroketjes** | Roseval aardappel | Mango | Postelein 🍷 ————— 12,00  
*Garganega Pasqua Soave Passimento Bianco, Romeo & Juliet, Italië*
- Caesar salade** | Romaine sla | Gamba | Parmezaan | Kappertjes | Tomaat | Ei ————— 14,50  
*Sauvignon Blanc Wild Rock, Nieuw-Zeeland*
- Kreeftensoep** | Room | Rivierkreeft | Bosui ————— 12,50  
*Champagne, Castelnau Brut Réserve*
- Coquilles Saint Jaques** | Doperwtten | Confit ui | Krokante biet ————— 15,00  
*Sauvignon Blanc Wild Rock, Nieuw-Zeeland*

# Classics


- Redefine meat truffelburger** | Asperge | Onion rings | Truffelmayonaise | Frites **V** ————— 16,00  
*Corvina Pasqua Valpolicella Passimento Rosso Romeo & Juliet, Italië*
- Old Amsterdam Burger** | Runderhamburger | Asperge | Old Amsterdam | Truffelmayonaise | Frites ——— 16,50  
*Primitivo Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo, Italië*
- Varkenshaas** | Gebakken champignons | Hazelnoot | Champignonsaus | Frites ————— 18,50  
*Chardonnay Murphy-Goode, Californië*
- Saté ajam** | Pinda | Gado Gado | Ei | Cassave | Frites ————— 19,50  
*Corvina Pasqua Valpolicella Passimento Rosso Romeo & Juliet, Italië*
- Ierse runderbiefstuk** | Seizoensgroenten | Peppersaus | Frites ————— 20,50  
*Syrah Bella Donna smv Lomond, Zuid Afrika*
- Zalmfilet** | Tagliatelle | Spinazie | Zongedroogde tomaat | Asperge | Witte wijnsaus ————— 26,00  
*Verdejo Luna Verde Castle Cross, Spanje*

# Specials

## SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Onze medewerkers lichten graag de specialiteit van vandaag toe.

---

**Torteloni Tartufo** | Asperge | Doperwt | Tomaat | Spinazie | Burrata  19,50  
*Pinot Gris Balthazar Fry, Frankrijk*

**Vis van de dag**, speciaal geselecteerd en met zorg bereid door onze chefs 24,50  
*Wij adviseren je graag over een bijpassende wijn*

**Lamsfilet** | Couscous | Specerijen | Amandel | Lamsjus 29,50  
*Malbec Piedra Negra, Alta Coleccion, Argentinië*

**Kreeft** | Dragon | Tomaat | Kreeftensaus 39,50  
*Champagne brut Castelnau, Frankrijk*

**Apart te bestellen:** Keuze uit frites, zoete aardappelfrites, gebakken aardappelen, gemengde groenten of salade 4,50

# Desserts

**Coupe advocaat** | Vanille-ijs | Chocolade | Advocaat | Passievrucht | Slagroom ————— 7,50

**Tiramisu** | Matcha | Mascarpone | Lange vingers | Rum ————— 8,00  
*Sauternes, Château Grand-Jauga, Frankrijk*

**Tartelette** | Creme brulee | Meringue | Lemon curd | Witte chocolade ————— 9,50  
*Sauternes, Château Grand-Jauga, Frankrijk*

**Friandises** ————— 6,00

## DESSERTWIJNEN

**Château Grand-Jauga Sauternes** ————— 8,10  
*zacht & aromatisch*

**M. Chapoutier Muscat de Beumes de Venise** ————— 8,10  
*rijk aan zomers fruit*

**Williams & Humbert Tenido Pedro Ximenez** ————— 6,90  
*zacht & intens*

## SPECIALE KOFFIE'S

Dutch Coffee	8,00
Irish Coffee	8,00
Italian Coffee	8,00
Spanish Coffee	8,00

## DIGESTIEF

Amaretto	5,50
Baileys	5,50
Limoncello	5,50
Highland Park 10 YO	8,90
Bowmore 12 YO	9,50
Dalmore 12 YO	10,50
Macallan Double Cask 12 YO	14,00
Glenfiddich 15 YO	13,50
Remy Martin XO	27,50
Courvoisier VSOP	9,50
Calvados	6,60
Cointreau	5,90
DOM Bénédictine	5,90
Drambuie	5,50

# Drinks

## BEWUST GENIETEN

		
MVSA Cava 0.0	5,50	32,50
Chardonnay 0.0	4,20	21,50
Merlot 0.0	4,20	21,50
Sparkling Rosé 0.0	4,20	21,50

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE WIJN

Café de Paris	5,30	31,00
Café de Paris Rosé	5,70	32,50
Champagne, Castelnau Brut	10,70	62,50
Champagne, Castelnau Brut Rosé		75,00

<b>WIT</b>		
<b>Garganega Pasqua Passimento Bianco, Romeo &amp; Juliet, Italië</b>   <i>zwoel, ziltig &amp; mediteraans</i> —————	6,40	35,00
<b>Gruner Veltliner Stift Klosterneuburg, Oostenrijk</b>   <i>strak, droog &amp; mineralig</i> —————	6,30	35,00
<b>Pinot Gris Balthazar Fry, Frankrijk</b>   <i>fruitig &amp; soepel</i> —————	6,40	35,00
<b>Rioja Cruz del Castillo Rioja Blanco Crianza, Spanje</b>   <i>complex &amp; kruidig</i> —————	6,40	34,50
<b>Verdejo Cruz del Castillo Luna Verde, Spanje</b>   <i>aromatisch &amp; exotisch</i> —————	5,60	29,50
<b>Viognier Domaine des Granges de Mirabel, Frankrijk</b>   <i>complex &amp; verfijnd</i> —————	7,90	45,00
 <b>ROSÉ</b>		
<b>Carmenere &amp; Syrah Pasqua 11 Minutes, Italië</b>   <i>fruitig &amp; kruidig</i> —————	7,10	39,50
<b>Grenache Figuière Magli Signature, Frankrijk</b>   <i>fris &amp; zacht</i> —————	7,30	42,50
 <b>ROOD</b>		
<b>Cabernet Sauvignon Murphy-Goode, California</b>   <i>intens &amp; krachtig</i> —————	7,80	47,50
<b>Malbec Piedra Negra, Alta Coleccion, Argentinië</b>   <i>fruitig &amp; zacht</i> —————	6,50	37,50
<b>Merlot Cruz del Castillo El Aritza, Spanje</b>   <i>soepel &amp; toegankelijk</i> —————	5,40	29,50
<b>Pinot Noir Couveys, Frankrijk</b>   <i>verfijnd &amp; zijdezacht</i> —————	5,60	32,50
<b>Primitivo Pasqua Desire Lush &amp; Zin Primitivo, Italië</b>   <i>rokerig &amp; impactvol</i> —————	6,40	34,50
<b>Syrah Bella Donna smv Lomond, Zuid Afrika</b>   <i>stevig &amp; kruidig</i> —————	8,50	45,00
<b>Tempranillo Coto Rioja Crianza, Spanje</b>   <i>kruidig &amp; gerijpt</i> —————	6,30	35,00



TASTE Brasserie & Wines, waar smaakvolle gerechten en zorgvuldig samengestelde wijnen samenkomen. Onze passie en vakmanschap wordt weerspiegeld in zowel onze gerechten als onze wijnselectie.

Ontdek de wereld van smaken door simpelweg te kijken, ruiken en proeven. Of je nu houdt van zoet, fris, zuur, fruitig, krachtig of kruidig, ons wijnassortiment biedt een breed palet om aan elke voorkeur te voldoen. Laat ons je begeleiden bij het verkennen van deze diverse smaakervaringen en voel je vrij om verschillende wijnen te ontdekken.

Wij geloven dat wijn net als onze gerechten staat voor passie, ambacht en vakmanschap. Of je nu een doorgewinterde kenner bent of nieuwsgierig naar het avontuur, onze aanbevelingen voor de perfecte wijn-spijs combinatie maken je diner compleet.

Namens het gehele team, alvast een smaakvolle proost!