

Voorgerechten

Hertencarpaccio

geserveerd met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola
veertien euro en vijftig cent
Wijntip – Barbera d'Alba Casseta

Gebakken wilde eendenfilet

geserveerd op een flensje met hoisinsaus en prei
achttien euro
Wijntip – Shiraz 'lignum vitis'

Hoofdgerechten

Gebakken schelvisfilet

met een krokantje van serrano en dragon
geserveerd met een kerrie-hollandaisesaus en chorizo olie
negenentwintig euro en vijftig cent
Wijntip – Viognier Fortant

Parelhoen Suprême

geserveerd met een truffel risotto en truffel room
negen en twintig euro en vijftig cent
Wijntip – Pinot Noir





Starters

Venison Carpaccio

served with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, and arugula

€14,50

Wine paring – Barbera d'Alba Casseta

Fried wild duckfilet

served on a pancake with hoisinsauce and leek

€18,00

Wine paring – Shiraz 'lignum vitis'

Maincourses

Fried haddock filettewed

with a crispy breading of serrano and tarragon
served with a curry hollandaise sauce and chorizo oil

€29,50

Wine paring – Viognier Fortant

Guinea fowl supreme

served with truffle risotto and truffle cream

€ 29,50

Wine paring – Pinot Noir

