

# Diner

TE BESTELLEN VANAF 17.00

## CHEF'S MENU

Geniet van een wisselend chef's menu, samengesteld met dagverse ingrediënten van het seizoen



3 gangen 36.5 | 4 gangen 42.5



### VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio van rode biet</b> 	12
burrata   citroen	
<b>Bruschetta tomaat   geitenkaas</b> 	12
balsamicosiroop	
<b>Steak tartaar</b>	13
crème gerookte eidooier   kaas kletskep	
<b>Rundercarpaccio</b>	13
truffelmayo   pijnboompitten Grana Padano	
<b>Gefrituurde quenelles kabeljauw</b>	14
salade   zilveruitjes   remouladesaus	
<b>Gamba's uit de oven</b>	15
linguini   salsa verde	
<b>Brood met smearsels</b>	7.5


### SOEPEN

<b>Romige doperwtensoep</b> 	8
gerookte zalm	
<b>Tomatensoep</b> 	8
mozzarella	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappeltgarnituur en een salade of compote

Een portie warme groente of een extra supplement bijbestellen - 2.5



 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch besteld worden

Heeft u een allergie? Meld het ons!

### HOOFDGERECHTEN

<b>Beefburger of Vegaburger</b> 	20
brioche   baconketchup   cheddarkaas	
<b>Tournedos</b>	29.5
groene pepersaus	
<b>Parelhoenfilet</b>	24.5
gnocchi   jus van morilles	
<b>Saltimbocca</b>	24.5
kalfsvlees in rauwe ham gewikkeld   saliejus	
<b>Gegrilde zalmfilet</b>	24.5
courgette   sesam soja jus	
<b>Gebakken doradefilet</b>	24.5
mangosalsa   limoenpeperboter	
<b>Quiche</b> 	19.5
gerookte bloemkool   gruyère	
<b>Shashuka met paddenstoelen</b> 	19.5
brood	

### NAGERECHTEN

<b>Witte chocolade monchoutaart</b>	9.5
passiefruit	
<b>Kokos crème brûlée</b>	9.5
mango ijs	
<b>Lemoncurd taartje</b>	9.5
<b>Mini pavlova</b>	9.5
gemarineerde ananas	
<b>Verwenkoffie</b>	7.5

# Nijren

## WITTE WIJN



<b>Inspiration by Cloé</b> Languedoc-Roussillon   Frankrijk grenache   sauvignon-blanc   fris	<b>5/25</b>
<b>Klosterkrone</b> zoet   vol	<b>4.5/23</b>
<b>Cuatro Rayas Verdejo</b> Rueda   Spanje verdejo   vol   fruitig	<b>6/29</b>
<b>Rufino Tenuta La Solatia</b> Toscane   Italië pinot grigio kruidig   fris	<b>6.5/32.5</b>

TOPPERS

<b>Morgadio Albariño</b> Rias Baixas   Spanje albariño   fris   droog	<b>31.5</b>
<b>Robert Mondavi Selection</b> Californië   Verenigde Staten chardonnay   viognier   houtgerijpt	<b>7.5/37.5</b>

## ROSÉ WIJN



<b>Inspiration by Cloé</b> Languedoc-Roussillon   Frankrijk grenache   syrah   vol   fruitig   licht kruidig	<b>5/25</b>
<b>Esprit Gassier Rosé</b> Provence   Frankrijk grenache   syrah   fris   droog	<b>6/28.5</b>

## BUBBELS



<b>Cava Valiformosa Brut</b> Penedès   Spanje halfdroog, verkwikkend en fris	<b>7/35</b>
<b>Prosecco Lisetto Frizzante</b> Veneto   Italië licht mousserend   fruitig   droog	<b>7/35</b>

## CHAMPAGNE



<b>Piper-Heidsieck</b> Frankrijk fris   droog	<b>60</b>
---	-----------

## RODE WIJN



<b>Inspiration by Cloé</b> Languedoc-Roussillon   Frankrijk grenache noir   carignan vol   licht fruitig	<b>5/25</b>
<b>Vina Baroja Crianza</b> Rioja   Spanje tempranillo   vol   rood fruit	<b>5.5/27.5</b>
<b>Bodega Navarro Correas</b> Mendoza, Argentinië malbec   vol   stevig   fruitig	<b>6.5/32.5</b>

<b>San Pedro Sideral</b> Cachapoal Valley   Chili syrah   cabernet sauvignon   krachtig   vol elegant   gerookt hout	<b>39</b>
<b>Camp dus Rouss Barbera d'Asti</b> Piemonte, Italië barbera   vol   rijp fruit	<b>35</b>

TOPPERS

Kies eens voor een **High Wine** (24.5 p.p.)  
start met bubbels, gevolgd door 2 gangen hapjes  
met bijpassende wijnen.

Minimaal één dag van tevoren reserveren.



## WATER

7

### Earth Water 0.75L

Plat of bruisend

Wij serveren Earth Water. Op deze manier helpen we mee aan het terugdringen van het wereldwijde tekort aan schoon drinkwater. Earth doneert 100% van de nettowinst aan de waterprojecten in gebieden waar het het hardste nodig is.