

SUGGESTIES

Voorgerecht

Noordzeekroketjes-gebrande citroen-krokante peterselie 21 euro



Burrata-pastrami-pesto-ruccola-brioche 19 euro

Hoofdgerecht

Rubia Galega entrecôte +-300gr 38 euro

Spaanse runderras **Rubia Gallega**, gekend om zijn rijke smaak en fijne vetmarmering.
Na **21 dagen rijping** ontwikkelt het vlees extra malsheid en een uitgesproken, volle vleessmaak.



Halve kreeft-pasta-bisque-fijne groentjes 32 euro



Eend-witlof-sinaasappel-knolselder-jus van port 33 euro

Dessert

Sorbet van bloedappelsien met aperol spritz 0,0 11 euro

In dolio 2025 --Souvignier gris (OPWIJK)



Deze 'amfora' wijn heeft een geel-groene kleur, vol en aromatisch in de aanzet met florale tinten, zachte citrus, litchi, peer, licht muskataroma, mineraal in de afdronk **Glas 8 euro/fles 39 euro**

Neropasso 2023 Veneto Italië.

Intense robijnrode kleur die naar granaat neigt. Kruidig met hints van kersen, zwarte kersen en pruimencompote. Fijne en fluweelzachte smaak met zachte tannines in de afdronk. **Glas 8 euro/fles 39 euro**