

voor

RISOTTO & KREEFT

huisgemaakte bitterballen van risotto en kreeftenstaartjes met kreeftenmayonaise

ENTRECÔTE

carpaccio van entrecôte, gegrild op de big green egg, met parmezaan en truffelolie

BULGUR SALADE **vega**

bulgur salade met spinazie, geraspte kaas, komkommer, pompoenpitjes, kikkererwten en munt

POMPOEN SOEP **vega**

huisgemaakte soep van pompoen en mango

hoofd (geserveerd met frites en salade)

BAVETTE

gegrilde bavette van simmenthaler rund met gerookte kruidenboter en gegrilde groenten

wijntip: **MONTEPULCIANO, EO**

ZALMFILET

gegrilde filet van zalm met een crunch van ansjovis en huisgemaakte basilicum pesto

wijntip: **VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN**

RAVIOLI **vega**

ravioli gevuld met paddestoeltjes en truffel, rucola met pijnboompit, poftomaat en een basilicum roomsaus

wijntip: **CABERNET, DMNE. TARANI**

dessert

CRÈME BRÛLÉE

franse klassieker

wijntip: **MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES**

RED VELVET CHEESECAKE

huisgemaakte red velvet cheesecake met oreo cookies

wijntip: **MUSCAT, SWEET EMOTIONS**

CHOCOLADE TRUFFELTAART

donkere mousseachtige chocolade taart met een vleugje rum op een harde wener bodem en afgewerkt met franse ganache

wijntip: **MUSCAT, SWEET EMOTIONS**