

MOUSSEREND

CAVA 7,0

CHAMPAGNE 15,5

WITTE WIJNEN

VERDEJO • Rueda, Sp.
geurig - fruitig 5,5

CHARDONNAY • Pays d'Oc, Fr.
zacht - romig - eiken 6,5

SAUVIGNON BLANC • Pfalz, Dui.
fris - stuivend - kruisbes 7,0

VIOGNIER (BIO) • Valencia, Sp.
aromatisch - steenvrucht 7,5

ALBARIÑO • Rías Baixas, Sp.
fris - aromatisch - ziltig 8,0

CHENIN BLANC • Tulbagh, Z-A.
rond - tropisch - licht eiken 8,5

CHARDONNAY • Limoux, Fr.
complex - intens - eiken 9,0

MARSANNE • Noord-Rhone, Fr.
krachtig - rijp - kruidig 9,5

ROSÉ

LANGUEDOC ROSÉ
licht - fruitig - aardbei 5,5

PROVENCE ROSÉ (BIO)
verfijnd - complex - kruidig 8,5

RODE WIJNEN

SYRAH • Pays d'Oc, Fr.
zwart fruit - droppig 5,5

PRIMITIVO (BIO) • Puglia, It.
doorstoofd - pruimen - tabak 6,5

TEMPRANILLO • Rioja, Sp.
rijp - vanille - nieuw eiken 7,5

PINOT NOIR - GAMAY • Loire, Fr.
licht - veel fruit - aards 8,0

GRENACHE (BIO) • Zuid-Rhone, Fr.
verfijnd - zacht - kruidig 8,5

SANGIOVESE • Romagna, It.
klassiek - 24 maanden eiken 9,0

DELICATESSEN

om te delen of als extra voorgerecht

RILLETES 9,5
boterzacht smeersel van in ganzenvet
gekonfijt gevogelte, met cornichons

PATÉ MAISON 10,0
paté van het moment

OEUF MAYONNAISE 6 STUKS 11,5
halve eitjes met een zachte maggi-mayonaise, cress
en julienne van warm gerookte eendenborst

MARGALET PAPILLON (v) 12,5
aromatisch kaasje uit de oven met een krokant suikerlaagje
sinaasappel, rozemarijn en zwarte olijf

CAMEMBERT FLAMBÉ (v) 10,5
warme camembert, aan tafel geflambeerd

OEUF & TOMATE (v) 6 STUKS 11,5
halve eitjes met tomatenmascarpone,
trosbasilicum en kruim van hazelnoot en parmezaan

CHIPS 'BARBARESCO' (v) 6,5
truffelchips met hazelnootmayonaise

BRUSCHETTE FRITTE (v) 11,5
bruschetta met auberginekaviaar, gepofte kikkererwten,
feta, munt en "Paterswoldsemeerhoning" van imker Otje

NEMS DE CANARD 6 STUKS 15,5
pekingeend in filodeeg, op suikersla
met hoisinmayonaise en zoetzure uitjes

BITTERBALLEN 6 STUKS 8,5
ambachtelijke rundvleesbitterballen
volgens eigen recept, met maggi-mayonaise

MOULES GRATINÉ 12,5
mosselen gegratineerd met geitenkaas,
geplisseerde tomaten, gefrituurde ui en saffraanrouille

OESTERS 3 STUKS 11,5
Geay oesters

KAVIAAR 85
Baeri, 50 gram, met blini's en zure room

PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE 14,5
langoustinebisque afgemaakt met cognac,
zure room & Hollandse garnaltjes

CANARD FUMÉ 16,5
koud gerookte eendenborst met crème van mais en vadouvan,
muskaatdruif, kervel op een krokante bodem van kikkererwt

BURRATA & ASPERGE (v) 16,5
gefrituurde asperge, crème van burrata, gemarineerde
watermeloen, tomaat en zilte plantjes

MILLEFEUILLE À L'ANGUILLE 18,5
bladerdeegtompouce met mousse van gerookte paling,
bietenuitjes, rivierkreeftjes en landcresssalade

BACCALÀ 15,5
crème van bakkeljauw met pommes pont neuf,
remoulade met oude kaas en frisse venkelsalade

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER 24,5
ovenshotel met klassiek draadjsvlees,
rode wijnjus & aardappelpuree

TOURNEDOS 35,5
haasbiefstuk van simmentalerrund (200 gram) met sjalottenjus,
pommes dauphine en haricots verts omwikkeld met spek

JOUE DE PORC IBERIQUE 28,5
langzaam gegaard ibericowangetje met citroenjus,
gremolata, gekonfijte aardappel en gelei van tomaat en tijm

POLENTA (v) 23,5
gebakken polenta met saus van truffel en paddenstoelen,
groene asperge, artisjok en zomergroentes
met een halve bol burrata 27,5

ROULEAUX 29,5
rouleaux van parelhoen omwikkeld met pancetta,
met rijke garnalenragout, gevogeltejus en krokant bladerdeeg

PLAT DU PECHEUR PDM
gerecht van het moment, vis of schaal, schelpdieren

MENU

CHEF & SOMMELIER
onze bistroklassiekers
in combinatie met een
wijnarrangement van Roel

BELLAMI'S BISQUE
HACHIS PARMENTIER

PROFITEROLES

69,5

•••

CAESARS

suikersla, biologisch eitje en
caesardressing, met:

STEAK • haasbiefstuk 23,5

BURRATA • bol burrata (v) 18,5

EXTRA: RUSTIEKE FRITES
met hazelnootmayonaise 6,5

DESSERTS

FRAISE ROMANOFF 10,5
aardbeien gemarineerd in
vodka, met schuim van aardbei,
meringue en vanille-ijs

PROFITEROLES 10,0
vers gebakken soesjes
met vanilleroomsaus
en warme chocoladesaus

FRIANDISES 5 STUKS 9,5
chocolade van patissier
Spataro uit Hoorn

NOUGAT 9,0
flink stuk nougat

MACARONS PER STUK 2,5

FROMAGE 14,5

selectie van vijf
binnen- en buitenlandse kazen