

## WIJN PER GLAS

|   |      |
|---|------|
| <b>CAVA BRUT</b>  | 8    |
| <b>CHAMPAGNE BRUT</b><br>billecart-salmon   | 17,5 |
| <b>VERDEJO ° RUEDA</b><br>geurig - fris - fruitig   | 6    |
| <b>CHARDONNAY ° PAYS DOC</b><br>vol - romig - eiken   | 7    |
| <b>SAUVIGNON BLANC ° LOIRE</b><br>fris - stuivend - mineraal  | 7,5  |
| <b>VIIGNIER (BIO) ° VALENCIA</b><br>aromatisch - steenvrucht  | 8    |
| <b>GRUNER VELTLINER ° KAMPTAL</b><br>verfijnd - zuiver - witte peper  | 8,5  |
| <b>CHARDONNAY ° LIMOUX</b><br>complex - intens - eiken  | 9,5  |
| <b>MARSANNE ° NOORD-RHONE</b><br>weelderig - rijp - kruidig   | 10   |
| <b>LANGUEDOC ROSÉ</b><br>licht - fruitig - aardbei  | 6    |
| <b>SYRAH ° PAYS D'OC</b><br>zwart fruit - droppig   | 6    |
| <b>APPASIMENTO ° PUGLIA</b><br>doorstoofd - pruimen - tabak   | 7    |
| <b>PINOT NOIR ° PFALZ</b><br>licht - veel fruit - aards   | 7,5  |
| <b>MONASTRELL ° JUMILLA</b><br>krachtig - rijp - kruidig  | 9    |
| <b>TEMPRANILLO ° RIOJA RESERVA</b><br>sappig - vanille - nieuw eiken  | 9,5  |
| <b>CHATEAU LAROQUE 2014</b><br><b>ST-EMILION GRAND CRU CLASSÉ</b><br><b>BORDEAUX</b><br>klassiek - complex<br>geschonken met de coravin | 15   |

## SOMMELIER'S KEUZES

altijd extra wijnen per glas

## DELICATESSEN

*om te delen of als extra voorgerecht*

|   |     |
|---|-----|
| <b>RILLETES</b><br>geserveerd met tafelzuren en brood   | 12  |
| <b>CRÈME DE PATÉ</b><br>crème van kippenleverpaté met witte port<br>en gelei van rabarber en vlierbloesem   | 12  |
| <b>OEFS MAYONNAISE &amp; CANARD (6)</b><br>gekookte en gehalveerde eitjes met<br>maggi-mayonaise, julienne van<br>gerookte eendenborst en cress         | 13  |
| <b>OESTERS</b> - per 3 stuks  |     |
| <b>NATURE</b> met citroen   | 12  |
| <b>DRY MARTINI</b> vodka, vermouth, groene olijf  | 14  |
| <b>CAMEMBERT FLAMBÉ</b> ✓<br>warme camembert aan tafel<br>geflambeerd, met stokbrood  | 13  |
| <b>CROQUETTES DU FORET (6)</b> ✓<br>paddenstoelenkroketjes met roquefortdip   | 12  |
| <b>TRUFFELCHIPS</b> met hazelnootmayonaise ✓  | 6,5 |
| <b>SALADE D'OEUF</b> ✓ per stuk<br>eiersalade met daslook, shisoblad<br>en prei op een warme aardappelrösti   | 6   |
| <b>NEMS DE CANARD (6)</b><br>pekingeend in filodeeg, suikersla en munt,<br>met hoisinmayonaise en zoetzure uitjes                                       | 17  |
| <b>COQ AU RIESLING</b><br>hartige 'pie', taart gevuld met romige<br>ragout van kip, spek, paddestoelen<br>en riesling, gevogeltejus en krokant van prei | 16  |
| <b>BITTERBALLEN (6)</b><br>naar eigen recept met maggimayonaise   | 9   |
| <b>KAVIAAR</b> - 50 gram<br>oeufs mayonnaise en blinis met zure room  | 90  |