

# STARTERS

## **Antipasti**

Diverse hammen en huis gemarineerde olijven | 5.90

## **Kaas**

Een combinatie van geselecteerde kaasjes uit de eigen streek en ver daarbuiten | 7.90

## **Breekbrood**

Versgebakken breekbrood van onze Bakker Stam uit Kinderdijk met smearsels | 5.90

## **MADE BLUE water arrangement**

Onbeperkt water: plat of bruisend, hier voor u gebotteld. Elke fles water die wij verkopen zorgt voor duizend keer zoveel schoon drinkwater in ontwikkelingslanden | 2.90 p.p.

# MENU'S

Laat u smaakpapillen prikkelen. Onze koks stellen met liefde een meergangenmenu voor u samen.

## **Drie gangen proeverij | 49**

Proeverij van diverse gerechtjes in drie gangen geserveerd

## **Bijpassend wijnarrangement | 19**

Vanaf 2 personen

## **Vijf gangen | 59**

Bijpassend wijnarrangement | 29

## **Zes gangen | 69**

Bijpassend wijnarrangement | 39

## **Zeven gangen | 79**

Bijpassend wijnarrangement | 49

## **Acht gangen | 89**

Bijpassend wijnarrangement | 59



# VOORGERECHTEN

## **Soep**

Heerlijk huisgemaakte soep van de dag | 6.90

## **Tomatensoep**

Huisgemaakte tomatensoep | 6.90

## **Carpaccio**

Carpaccio van Alblasserwaards rund met spekjes, cashewnoten, oude Graafstroom kaas en truffelmayonaise | 14.90

*Biersuggestie: Ciney Blond*

*Wijnsuggestie: Altano Tinto Douro*

## **Kalf Pastrami**

Gepekeld en gerookt kalfsvlees met een korst van kruidenspecerijen gecombineerd met piccalilly dressing | 11.90

## **Geitenkaas**

Geitenkaas met honing, gember, gegrilde paprika en amandelen | 13.90

*Biersuggestie: Affligem Tripel*

*Wijnsuggestie: Dark Horse Sauvignon Blanc*

## **Gamba's**

Gamba's met een pikante mangochutney en Parmaham | 14.90

*Biersuggestie: Brand Imperator*

*Wijnsuggestie: Dark Horse Chardonnay*

## **Gerookte zalm met Tzar kaviaar**

Heerlijke gerookte zalm met Tzar kaviaar, crème van avocado, radijs en groene asperge | 14.90

*Biersuggestie: Brand Session*

*Wijnsuggestie: Nebla Verdejo*

## **Proeverij**

Proeverij van onze voorgerechten (vanaf 2 personen) | 17.90



# HOOFDGERECHTEN

## **Tournedos**

Tournedos van slager Piet met Zeeuws spek, Roseval aardappel, groente van het seizoen en een rode-wijn-knoflookjus.

Voor haar | 29.90 | Voor hem | 34.90

*Biersuggestie: Brand Imperator*

*Wijnsuggestie: Justo Rosso Passiamento*

## **Zeeuws spek**

Zeeuws spek van onze slager Piet met pikante gamba's en een jus van sternanijs | 22.90

*Biersuggestie: Affligem Tripel*

*Wijnsuggestie: Altano Tinto Douro*

## **Sukade**

Onze sukade krijgt zijn heerlijke en sappige smaak doordat wij het vlees langzaam laten garen. Geserveerd met een puree van aardappel, pastinaak, wortel en huisgemaakte jus | 24.90

*Biersuggestie: Affligem Tripel*

*Wijnsuggestie: Justo Rosso Passiamento*

## **Lam**

Een combinatie van lamsfilet en lamsrack, bereid met een groene kruidenkorst met sinasappel en geserveerd met knoflookjus | 26.90

*Wijnsuggestie: Dark Horse Carbernet Sauvignon*

## **Vis van de dag**

Vraag naar de vangst van de dag | 23.90

## **Zeebaars**

Zeebaars met bataat, spinazie, chorizovinaigrette, pijnboompitten en knoflookschuim | 24.90

*Biersuggestie: Wieckse Witte*

*Wijnsuggestie: LaRoche Viognier*

## **Vegetarische verrassing**

Vlees noch vis, laat je verrassen door onze keuken | 17.90



# DESSERT

## **Peanutbar**

Een taartje gemaakt van fudge, chocolade en pinda.  
Geserveerd met een fris bolletje ijs | 8.90

*Wijnsuggestie: Grand Juga*

## **Soezen**

Soezen gevuld met ijs en schuim van advocaat en  
een garnering van karamel | 8.90

## **Chocolade dessert**

Huisgemaakte brownie, chocolademousse,  
hazelnootcrème en een bolletje ijs | 11.90

*Suggestie: Baileys*

## **Kaasplank**

Een kaasplankje met diverse kazen uit de  
streek en het buitenland | 12.90

*Portsuggestie: 10 jaar oude Tawny port*

## **Proeverij dessert**

Een zoete dessertproeverij | 12.90

*Vanaf 2 personen*

