









STARTERS

Oesters per stuk	4
 Riesling, Rheingau, Duitsland	
Gevuld ei met kaviaar	5
 Pinot Grigio, Friuli, Italië	
Blini met crème fraiche en salty fingers <i>supplement kaviaar</i>	5/9
 Chardonnay, Languedoc, Frankrijk	

VOORGERECHTEN

Brioche brood met gepocheerd ei, gerookte tomaat en Hollandaise 	14.5
 Viognier, côtes du Rhone, Frankrijk	
Garnalen kroketjes met zeekraal en sjallottenmayonaise	17.5
 Verdejo, Rueda, Spanje	
Paté en croûte met cornichons en venkel	19
 Pinot Grigio, Friuli, Italië	
Tartelette met Remeker kaas en Waldorf salade 	15
 Viognier, côtes du Rhone, Frankrijk	

HOOFDGERECHTEN

Dagvis (Wij informeren u graag aan tafel)	28
Steak tartaar met frites en salade	26.5
 Ventoux rouge, Ventoux, Frankrijk	
Kalfssukade (Surinam style) met spitskool, kousenband en een aardappelpuree met kerrie	29
 Primitivo, Puglia, Italië	
Courgette gegratineerd met een aardappelaïoli en paddenstoelen 	24
 Verdejo, Castilla y León, Spanje	
Coquilles met tomaten marmelade, bleekselderij, pommes dauphine en paddenstoelen	39
 Dupont Fahn Chardonnay, Languedoc, Franrijk	
Ribeye met aardappelgratin, koolsla en béarnaise	40.5
 Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italië	

DESSERTS

3 soorten kaas met notenbrood en honingraat	13.5
Opera met vanille ijs	10.5
Eclair met banaan, chocolade en bananen roomijs	9.5
3 wisselende friandises voor bij de koffie	6
Diverse soorten huisgemaakt ijs, per bol	2

BIJGERECHTEN

Frites	4.5
Salade	3.5
Brioche brood	4.5

Heeft u een allergie of dieetwens? Meld het ons.