

## Starters

### Brood ✓

roomboter | olijfolie | rozemarijn zeezout 6

### Toast Gravad Lax

ingelegde zalm | dille | limoenmayonaise 7½

### Huisgemaakte Risotto Bitterballen ✓

Old Alkmaar | peppadew mosterd 6½

### Gamba's & Ananas salsa

naanbrood | kokosroom | chili peper | sereh | lente ui 7½

### Charcuterie

Italiaanse vleeswaren van speciaalzaak Vino Veneto | Amsterdamse uitjes | Pane 12½

## Voorgerechten

### Bouillabaisse

schelvis | mossels | knoflook-paprika rouille | toast 8½

**Wijntip:** Newton Johnson Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika  
(heerlijk fris en droog, maar ook met een zekere volheid – tonen van citrus en mineralen)



### Zomerse Maissoep ✓

basilicumpesto | limoenblad | sereh | toast 7½

### Carpaccio

in rode wijn gemarineerd | worcestershire mayonaise | gepofte tomaat | pompoenpit | rucola | Parmezaan | toast 10

### Proeverij

tartaar van gedroogde tomaat met zoetzure komkommer en tabasco-mascarpone | pastei met ragu van eendenbout | gekarameliseerde witlof met gamba en zoete aardappel crème 13½ - voorgerecht voor één persoon

### Tataki van Watermeloen ✓

gember-sesam vinaigrette | wasabi mayonaise | zoetzure komkommer 9

## Wijnarrangement

Om uw diner compleet te maken,  
stellen wij voor u graag een  
passend wijnarrangement samen:

twee gangen 12

drie gangen 18

## Hoofdgerechten

### Steak & Stoof

*jus de veau | rumpsteak | runderstoof | seizoensgroenten | aardappelgratin 25½*

**Wijntip:** *Matsu El Picaro, Tempranillo, Spanje*

*(jonge en fruitige Tempranillo met korte houtrijping op Frans eiken - en een volle smaak met mild zoethout)*



### Ibérico krokant Buikspek & Varkensoester

*appel-sjalot saus | seizoensgroenten | aardappelgratin 25½*

### Rouleau van Scharrelkip en Doperwten

*banaan-chili saus | orzo | snijbonen 24*



### Gnocchi Pasta e Piadina – Ragu van Eendenbout 23

*courgette, paprika, spinazie | gepofte paddenstoelen*

### Gnocchi Pasta e Piadina - vegetarisch ✓

*beurre noisette met salie | courgette, paprika, spinazie | gepofte paddenstoelen 20*

### Hollands Mosselpannetje met witte wijn

*knoflooksaus | cocktailsaus | groenten | frites 22*

### Langzaam gegaarde Bloemkool van de grill ✓

*bechamel-roquefort saus | seizoensgroenten | paddenstoelen | aardappelgratin 20*

### Vis van de Markt

*Dagprijs*

***Friet extra? €1,50 per persoon***

