

# MENUKAART

## 3 gangen keuze menu

45

## VOORGERECHTEN

---

### Steak Tartare

12.5

*Traditionele wijze*

**Wijntip:** Dom. Martinolles, Pinot Noir / Kettmeir, Blauburgunder

### Tonijn Tataki

12.5

*Wasabi mayonaise, zoet-zure komkommer, soja, sesam*

**Wijntip:** Dal Cero, Pinot Grigio / Fiou, Pouilly-Fumé

### Courgette Carpaccio 🌿

12.5

*Manchego, olijvencrumble, citroenzalf*

**Wijntip:** Dom. Martinolles, Viognier / Schouwen-D@uiveland, Rivaner

## HOOFDGERECHTEN

---

### Ossobucco

25

*Alla Milanese, tagliatelle*

**Wijntip:** Bigi Tamante, Merlot, Sangiovese / Dal Cero, Valpolicella Ripasso

### Zeewolf

25

*Daslook-kruidenkorst, doperwten mousseline, kriel, mosterdsaus*

**Wijntip:** Comte de Morlières, Chardonnay / Dom. Vriгнаud, Petit Chablis

### Aubergine Caponata 🌿

25

*Caponata, gefrituurde kappertjes, baba ganoush*

**Wijntip:** Dom. Martinolles, Gris de Gris / Martin Wassmer, Weisser Burgunder

## NAGERECHTEN

---

### Sabayon

12.5

*Rood fruit, kletskep*

**Wijntip:** Elio Perrone, Moscato d'Asti / Elysium, Black Muscat

### Selectie van kazen

12.5

**Wijntip:** Calem Porto Fine Tawny / Calem Porto 10 Years

### Chocolade ganache

12.5

*Toast, olijfolie, Fleur de Sel*

**Wijntip:** Bacalhôa, Moscatel De Setúbal / Pedro Ximénez, Sherry

## WIJNARRANGEMENT

---

### Wijnarrangement original

1/2

1/1

12

24

*3 gangen bijpassende wijnen*

### Wijnarrangement excellent

18

36

*3 gangen bijpassende wijnen*