

## Om te delen... of niet

<b>Oesters ½ dozijn</b>	18,-
Per stuk	3,-
<b>Brood en olijfsjes</b>	6,-
Met tomaten tapenade en knoflooksaus	
<b>Uiensoep</b>	6,50
Gegratineerd met gruyère	
<b>Soep van de dag</b>	6,-
Wisselende soep	
<b>Slakjes</b>	9,-
Gegratineerd met kaas en kruidenboter	
<b>Carpaccio</b>	10,-
Met pesto, pijnboompitjes en oude boerenkaas	
<b>Gerookte makreelpaté</b>	10,-
Met gerookte amandelen	
<b>Seizoenssalade (V)</b>	10,-
Met wisselende ingrediënten van het seizoen	
<b>Steak tartaar klein</b>	10,-
Fijn gesneden rauwe zij-lende met tartaarsaus	
<b>Warme camembert (V)</b>	10,-
Met truffel tapenade	
<b>Geroosterde aubergine (V)</b>	10,-
Gegarneerd met basilicumolie en feta	
<b>Gebakken mosselen</b>	10,-
Lekker met groene kruiden	



## Om te delen... of niet

<b>Eend &amp; Eend</b>	12,-
Gerookte eendenborst en rilette van eend	
<b>Wilde gamba's (gepeld)</b>	12,-
Met knoflook	
<b>Ribbetjes van het varken</b>	12,-
Op 'eigen wijze' bereid	
<b>Wildstoof</b>	12,-
Met hert, ree en zwijn van Jager & Boer	
<b>Flammkuchen Klassiek (V)</b>	7,- / 12,-
Met gerookt spek	
<b>Flammkuchen Vis</b>	7,- / 12,-
Met gerookte zalm	

## Extra garnituur

Huisgemaakte friet	3,50
Frisse salade	3,50
Warme groenten	3,50

Gerechten met (V) zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch geserveerd worden

Heeft u een allergie? Meld het ons

## Onze klassiekers

<b>Saté à la Nancy</b>	19,-
Twee spiesen van diamanthaas met satésaus	
<b>Kalfslever</b>	20,-
Met gekarameliseerde ui en gedroogd spek	
<b>Steak tartaar</b>	21,-
Fijn gesneden rauwe zij-lende met ei en ui	
<b>Lendebiefstuk</b>	22,-
Van het M.R.I.J. rund met pepersaus	
<b>Entrecote (250 gram)</b>	24,-
Van het M.R.I.J. rund met kruidenboter	
<b>Tournedos</b>	26,-
Van met M.R.I.J. rund met saus van het seizoen	
<b>Rib – Eye (300 gram, 6 weken gerijpt)</b>	29,-
Van de Hollandse melkkoe met kruidenboter	
<b>Vangst van de dag</b>	dagprijs
Wisselend visgerecht	

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en frisse salade

## Nagerechten

<b>Advocaatje</b>	7,-
Met slagroom en vanille ijs	
<b>Crème brûlée</b>	8,-
Met vanille ijs en slagroom	
<b>Brownie</b>	8,-
Met slagroom en vanille ijs	
<b>Tiramisu</b>	8,-
Italiaanse klassieker met een twist	
<b>Bijpassende dessertwijn</b>	6,50
<b>Kaasplank</b>	10,-
<b>Bijpassende oude port</b>	6,50

## Koffiekaart

<b>Koffie 'De kleine verleiding'</b>	7,-
Uitgebreid koffieservies met bonbons van BonBon Atelier A3	
<b>Koffie speciaal</b>	v.a. 7,50
Koffie met room en drank naar keuze	
<b>Koffie 'Bijde' Hansje</b>	8,-
Koffie met eigengemaakte crème-likeur op basis van wodka en karamel	

# Bierkaart

## Hertog Jan Pilsner 5,1%

Stevig goudblond, vol van smaak met een aangename bittere afdronk

S / M / L

2,50 / 3,50 / 4,50

## Wisseltap

Iedere keer een ander biertje van de tap

## Seizoensbier

Wisselt met het seizoen en de gerechten mee

## Witte parel 5% Budels

4,50

Biologisch witbier met een frisse smaak van koriander en citrus

## Blonde trots 6,5% Pauw

5,-

Bovengistende blonde ale met een vleugje honing

## Vechtdal Blond 6%

5,-

Koperkleurig blond bier, lichte bitterheid met een fris zuurtje

## DalFs Blauw 7,5%

5,50

Donker bier, gebrouwen als Belgisch Dubbel

## De Vagebond 5% Maallust

5,50

Ondergistend amberkleurig bier voor alle jaargetijden

## Donkere Henricus 6% Salland

4,50

Volle smaak met karamelachtige afdronk

## IPA 7% 'T IJ

5,50

Donkerblond met uitgesproken hopsmaak

## Zatte (Tripel) 8% 'T IJ

5,50

Stevige goudgele trippel met fijne droge afdronk

## Onruststoker 6% Berghoeve

6,-

SmokedRye, licht gekleurd bier, kruidig en rokerig

# Wijnkaart

## Cava

### **Astrid & Therese**

*Brut Reserva*

Glas	6,-
Fles	28,-

## Champagne

### **Moët & Candon**

*Brut Imperial*

Fles	62,50
------	-------

### **Barons de Rothschild**

*Brut*

Fles	92,50
------	-------

## Rosé wijn

### **Cabarnet Sauvignon, Fontanet**

Smaakvol met een fruitig aroma en een droge afdronk

Glas	4,-
Fles	20,-

## Witte wijn

### **Sauvignon Blanc, *Panul***

Frisse, droge wijn met citrus aroma

Glas	4,-
Fles	20,-

### **Viognier, *Cour des Dames***

Mild en rond van smaak met soepele afdronk

Glas	4,50
Fles	22,-

### **Chardonnay, *Révélation***

Vol met aroma van eikenhout en fruit

Glas	5,50
Fles	27,50

### **Sauvignon Blanc, *Verdejo, Vuirá, Castelo***

Fruiting met verfrissende afdronk

Glas	5,-
Fles	24,-

### **Grauburgunder, *Winter***

Rond en fris met een lange en zachte afdronk

Fles	25,-
------	------

### **Chablis, *Domaine Sébastien Dampt***

Puur Chardonnay, droog en vol mineralen met een zachte toon van rijp fruit

Fles	38,-
------	------

### **Chardonnay, *Bernardus***

Kruidig met een lange afdronk met tonen van vanille en hout

Fles	49,50
------	-------

## Rode wijn

### **Cinsault, Grenache, Carignan, & Syrah, *Fontanet***

Heerlijk sappig met een pittige afdronk

Glas	4,-
Fles	20,-

### **Tempranillo, *Montemar***

Vol en lichtkruidig met een hint van eikenhout

Glas	4,50
Fles	22,-

### **Cabernet & Merlot, *Révélation***

Volle smaak met een rijpe zachte tannine en een lange, krachtige afdronk

Glas	5,50
Fles	27,50

### **Carmenère, *Panul***

Dieprode wijn met fruitig aroma, zacht en rond van smaak

Fles	23,-
------	------

### **Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Grenache, *Altos D'oliva***

Kruidig met in de lange afdronk tonen van pittige kruiden en eikenhout

Fles	29,50
------	-------

### **Primitivo, *Cantine due Palme Primitivo di Manduria***

Vol en rond van smaak met zachte tannine in de afdronk

Fles	38,-
------	------