



## 3 GANGEN KEUZEMENU 88

### VOORGERECHT 32

**STEAK TARTAAR** dragoncrème, hazelnoot, Parmezaan, airbags, kwartelei

1 *Muscadet, Langlois Chateau, St Florent, Frankrijk* 15,50

**BURRATA** aubergine, citroen, Kalamata olijven, flatbread

1 *Bianco di Custoza, Azienda Agricola Corgo, Veneto, Italië* 16,50

**TONIJNTARTAAR** yuzu-ponzu, avocado, wilde rijst, pompoen

1 *Lugana, Azienda Agricola Feliciano, Veneto, Italië* 19,50

**GAMBA'S** chermoula, parelcouscous, granaatappel,

komijn, kruiden cressen sla

1 *Brogia, Cortese, Piemonte, Italië* 21,-

**RAVIOLI** doperwten, ricotta, Gremolata, pecorino

1 *Chardonnay - Viognier, Moulin de Gassac, Languedoc, Frankrijk* 13,-

### HOOFDGERECHT 55

**TOURNEDOS** knolselderij bbq, okra, zilverui, jus + 15,-

1 *Valpolicella, Zenato Veneto, Italië* 15,-

**EENDENBORST** beluga linzen, spitskool, oesterzwam, mosterdschuim

1 *Tinto Douro, Quinta do Crasto Douro, Portugal* 16,50

**TONIJN** polenta, spinazie, saus van cherrytomaat, basilicum

1 *Chenin blanc, Bonte Bok, Swartland, Zuid-Afrika* 14,50

**CATCH OF THE DAY** zuurkool, gerookte aardappelmousseline, speckdressing, appel beurre blanc

1 *Sauvignon Blanc, Baby Doll, Marlborough, New Zealand* 15,50

**RISOTTO** cherrytomaat, saffraan, olijven crumble

1 *Mirabeau Pure, Cotes de Provence, Frankrijk* 17,50

### ZEST KLASSIEKERS

**PASTA SCHAAL- & SCHELPIEREN** kreeft, gamba's, vongole 42,50

1 *Chardonnay, Otazu, Navarra, Spanje* 19,50

**LAMSRACK HEEL** (2 pers), mosterd peterselie, aardappelgratin, okra en miniwortel 135,-

1 *Bonavita Red, Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal* 14,50

**RIBEYE** (250 gr), beurre de Paris, frites, salade 49,50

1 *Malbec blend, Casarena, Mendoza, Argentinië* 20,-

**TONIJN NIÇOISE** krieltjes, haricot verts, olijven vinaigrette, gegrilde little gem 34,-

1 *Pinot Noir, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland* 15,50

### DESSERT 22,50

**CHOCOLADE-KOFFIE DESSERT** chocolade, koffie cremeux, hazelnootcrème, dulce de leche ijs

1 *Gérard Bertrand Banyuls* 15,-

**ANANAS CRÈME BRÛLÉE** passievrucht ijs, steranijs crumble, Italiaanse meringue

1 *Montes, Gewürztraminer, Chili* 14,50

**CITRUSDESSERT** verschillende bereidingen van citrusvruchten

1 *Essensia Orange Muscat* 17,50

**CHEF'S DESSERT SPECIAL** variërende dessert special

**KAASPLANK** vijgenbrood, compote + 10,-

1 *Kopke Port naar keuze: ruby, tawny, LBV, white*

### SIDE DISH 10

**CEASAR SALAD PLAIN**

**AARDAPPELMOUSSELINE**

**FRITES**

**GEBAKKEN GROENTEN**

Alle prijzen zijn in nafl. en inclusief 9% OB



## 3 COURSE CHOICE MENU 88

### APPETIZER 32

**STEAK TARTARE** tarragon cream, hazelnut, Parmesan, airbags, quail egg

1 *Muscadet, Langlois Chateau, St Florent, Frankrijk* 15,50

**BURRATA** eggplant, lemon, Kalamata olives, flatbread

1 *Bianco di Custoza, Azienda Agricola Corgo, Veneto, Italy* 16,50

**TUNA TARTAR** yuzu-ponzu, avocado, wild rice, pumpkin

1 *Lugana, Azienda Agricola Feliciano, Veneto, Italië* 19,50

**GAMBA'S** chermoula, pearl couscous, pomegranate, cumin, herbal cress lettuce

1 *Brogia, Cortese, Piemonte, Italië* 21,-

**RAVIOLI** green peas, ricotta, Gremolata, pecorino

1 *Chardonnay - Viognier, Moulin de Gassac, Languedoc, Frankrijk* 13,-

### MAIN COURSE 55

**TOURNEDOS** celeriac bbq, okra, silver union, gravy + 15,-

1 *Valpolicella, Zenato Veneto, Italië* 15,-

**DUCK BREAST** beluga lentils, oxheart cabbage, oyster mushroom, mustard foam

1 *Tinto Douro, Quinta do Crasto Douro, Portugal* 16,50

**TUNA** polenta, spinach, cherry tomato sauce, basil

1 *Chenin blanc, Bonte Bok, Swartland, Zuid-Afrika* 14,50

**CATCH OF THE DAY** sauerkraut, smoked potato mousseline, speckdressing, apple beurre blanc

1 *Sauvignon Blanc, Baby Doll, Marlborough, New Zealand* 15,50

**RISOTTO** cherry tomato, saffron, olive crumble

1 *Mirabeau Pure, Cotes de Provence, Frankrijk* 17,50

### ZEST CLASSICS

**SHELLFISH PASTA** lobster, gamba's, clams 42,50

1 *Chardonnay, Otazu, Navarra, Spanje* 19,50

**WHOLE RACK OF LAMB** (2 pers), mustard parsley belly, potato gratin, okra and mini carrot 135,-

1 *Bonavita Red, Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal* 14,50

**RIBEYE** (250 gr), beurre de Paris, fries, salad 49,50

1 *Malbec blend, Casarena, Mendoza, Argentinië* 20,-

**TUNA NIÇOISE** baby potatoes, haricot verts, olives vinaigrette, grilled little gem 34,-

1 *Pinot Noir, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland* 15,50

### DESSERT 22,50

**CHOCOLAT-COFFEE DESSERT** chocolat, coffee cremeux, hazelnutcreme, dulce de leche ice cream

1 *Gérard Bertrand Banyuls* 15,

**PINEAPPLE CRÈME BRÛLÉE** passion fruit ice cream, star anise crumble, italian meringue

1 *Montes Gewurtztraminer, Curico Valley, Chile* 14,50

**CITRUS DESSERT** different preparations of citrus fruits

1 *Essensia Orange Muscat* 17,50

**CHEF'S DESSERT SPECIAL** varying dessert special

**CHEESE ASSORTMENT** fig bread, compote + 10,-

1 *Kopke Port of choice: ruby, tawny, LBV, white*

### SIDE DISH 10

**CEASAR SALAD PLAIN**

**POTATO MOUSSELINE**

**FRENCH FRIES**

**BAKED VEGETABLES**

Alle prijzen zijn in nafl. en inclusief 9% OB