Chefselectie

DE WIJNCLUB

Aperitief

Oester rode wijnazijn-sjalottenvinaigrette **5**

Elvia Cava Brut Nature Reserva Chardonnay | Valencia – 8

Oester hazelnootvinaigrette **5**

Rotari Cuvée 28 Brut Chardonnay | Trento DOC – 10

Oester witte chocolade - komkommervinaigrette **5**

Baron Fuenté, Meunier, Pinot Noir, Chardonnay | Champagne – 17

Pata negra **19**

Elvia, Rotari of Baron Fuenté

Verrassingsmenu

4-gangenmenu **60**

4-gangenwijnarrangement – 32

5-gangenmenu **70**

5-gangenwijnarrangement– 40

6-gangenmenu **80**

6-gangenwijnarrangement – 48

Zie voor de á la carte de volgende bladzijden

DE WIJNCLUB

Entrées

Kies twee entrée-gerechten voor een 4-gangen à-la-cartemenu

Tonijn tartaar **16**
ponzu – avocado - limoen-citroenschuim
Serriger Würtzberg Riesling Grosses Gewächs Trocken | Saar – 11

Steak tartaar **16**
truffel – brioche – eigeelschuim
Steffen Spätburgunder Cuvee 28 | Baden – 8

Geitenkaas (v) **16**
honing –walnoot – mandarijn
Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc | Stellenbosch *– 12*

Knolselderij (v) **16**
wasabi – bloemkool – rode biet
Birgit Eichinger Strass Gruner Veltliner | Kamptal – 9

Coquille **18**
bloemkool-wasabicrème – hazelnoot – beurre noisette
Stemmari Vermentino | Sicilië – 7

Gerookte paling **18**
brioche – roomkaas – granny smith
La Tour Beaumont Haut-Poitou Sauvignon Blanc | Loire *– 8*

Foie gras de canard **18**
brioche – abrikoos – gerookte amandel
District 7 Estate Grown Chardonnay | Monterey – 12

DE WIJNCLUB

Plates

lekker met friet - 5

Pompoen ravioli (v) **20**
ricotta – zongedroogde tomaat - walnoot
Trovati Nero d' Avola | Sicilië – 7

Risotto (v) **20**
paddenstoelen – wittewijnsaus – parmezaanschuim
Fasoli Gino Borgoletto Soave Garganega | Vento – 9

Filet de canard **22**
sinaasappel – witlof – pommes anna
Kaiken Estate Malbec | Mendoza – 8

Bavette **23**
cranberry – geglaceerde wortel – pommes anna
Langmeil Valley Floor Shiraz | Barossa Valley – 12

Hert **24**
cranberry – geglaceerde wortel – pommes anna
El Coto Selección Viñedos Crianza *Tempranillo | Rioja – 10*

Octopus **24**
groene kruiden – zwarte knoflook – hazelnoot
Gaia Wines Peloponnesos Monograph Assyrtiko | Griekenland – 11

Vis van de dag **prijs van de dag**
vraag een van onze collega's
we adviseren je graag over een bijpassende wijn

DE WIJNCLUB

Desserts

Appelkaramel (v) **12**
kaneel - vanille-ijs – framboos
Riesling Kabinett GOLDSTÜCK | Saar – 10

Chocolademousse (v) **12**
mandarijn - vanille-ijs - munt
Domaine d'Ambinos Coteau de Layon '97 Chennin Blanc | Loire – 12

Kaasselectie (v) **15**
5 verschillende kazen
Alvear Montilla-Moriles Pedro Ximénez | Spanje – 14

DE WIJNCLUB

Borrel

Oester

rode wijnazijn - sjalottenvinaigrette	**5**
hazelnootvinaigrette	**5**
witte chocolade - komkommervinaigrette	**5**

Pata Negra	**19**
Kaasselectie	**15**
Borrelplank deluxe (vanaf 2 personen) *oester p.p., pâté, steak tartaar, tonijntartaar, prosciutto, brood*	**18 p.p.**
Bitterbal	**1,3 p.s.**
Oesterzwam bitterbal (vega)	**1,3 p.s.**
Bittergarnituur (12 stuks)	**14**
Kaassticks (9 stuks)	**12**
Brood – boter	**5**
Friet	**5**