

BORREL

Het menu is ook vegetarisch te bestellen, en vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en/of allergieën.

BITES

BRUSCHETTA

4 stuks

ARANCINI

4 stuks

SERRANOHAM

4 stuks

6.00

7.00

7.50

APERITIEF

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, bruiswater

9.00

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Cava, bruiswater

9.00

NEGRONI

Campari, Gin, rode vermouth

10.50

MARTINI VIBRANTE 0%

Martini vibrante,
Mediterranean tonic

7.00



Al onze gerechten worden weergeven met een bijpassende wijnsuggestie.

DINER



CHEF'S MENU

wisselend menu buiten de kaart om

3 GANGEN	45.00
4 GANGEN	52.50

VOORGERECHT

CARPACCIO ROAST VAN RUNDERENTRECOTE **12.50**

chimichurri, uienrumble, cashewnoten

Glas wijn: Quatre Saison, Cabernet Rose, I.G.P. Pays d'Oc

Fles wijn: Les Colimonts Viognier, I.G.P. Pays d'Oc

BURRATA **15.50**

artisjok tapenade, groene aspergetips, pikante tomatensaus, kappertjes

Glas wijn: Atlantis, Crizia Vermentino di Gallura DoCG Superior

Fles wijn: Weingut Josef Fritz, Grüner Veltliner, Sandstein, Wagram

WARM GEROOKTE ZALMTARTAAR **15.50**

geroosterd brioche, zoetzure komkommer, crème fraîche

Glas wijn: Rocca Maura, Tradition Blanc A.C. Lirac

Fles wijn: Finca La Zulema, Chardonnay DO Luján de Cuyo

MOSTERDSOEP **8.00**

pancetta, lente ui

mogelijk zonder pancetta 

TRUFFELRISOTTO **17.50**

indien voorradig: verse truffel + 7.50

mogelijk als hoofdgerecht

Glas wijn: Giuliana Vicini Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Fles wijn: Marisco Vineyards, The King's Bastard Chardonnay, Marlborough New-Zealand

KIDS

POFFERTJES **6.50**

boter, poedersuiker, stroop

PASTA **7.50**

tomatensaus

KIDSMENU MET IJSJE **11.00**

friet, rauwkost, appelmoes.

keuze uit: kipnuggets, bitterballen, kaastengels, gepaneerde gamba's.

bolletje ijs of raketje

HOOFDGERECHT

IERSE RUNDERSTEAK	25.50
gemengde groenten, pastinaakcrème, cepessaus	
Glas wijn: Valle de la Puerta, Syrah Classico, Famatina Valley	
Fles wijn: Finca La Zulema, Malbec DO Luján de Cuyo	
OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUWFILET	24.50
aardappelmousseline, bospeen, dragon beurre blanc	
Glas wijn: Rocca Maura, Tradition Blanc A.C. Lirac	
Fles wijn: Rioja Vega, Tempranillo Blanco Fermentado en Barrica, D.O.C. Edición Limitada	
EENDENBORSTFILET	24.50
truffelaardappel, groene asperges, honing-lavendeljus	
Glas wijn: Pascal Bouchard, Cuvee Louis Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	
Fles wijn: Duberny "Monts du Roi", Merlot - Cabernet, Vins de Pays d'Oc	
AUBERGINE MEDAILLONS 🍴	21.50
geitenkaas, zoete aardappel, vadouvan, hazelnoten	
Glas wijn: Atlanis, Crizia Vermentino di Gallura DOCG Superior	
Fles wijn: Château Pierrefitte A.O.C. Lalande de Pomerol	

BIJGERECHTEN

friet met truffelmayonaise	4.50
groene salade	4.00

NAGERECHT

KAASPLANKJE	13.50
blauwader, roodkorst en halfzachte kazen, kletzenbrood	
Glas wijn: Sagrado Port Collections Fine White DOC	
HEMELSE MODDER	8.50
karamelsaus, hazelnoten	
Glas wijn: Alceño Monastrell Dulce, D.O. Jumillia	
TRIFLE	8.50
perzik, cantuccini, mascarpone	
Glas wijn: Marisco Vineyards, The Ned Noble Sauvignon Blanc, Waihopai River New-Zealand	



WIJNEN

MOUSSEREND

CHAMPAGNE

COQUERET-BÉNARD

Brut Tradition- Premier Cru
City Champagne, Utrecht.
Zachte bubbel, fris, gelaagde
smaken 70% Chardonnay
30% Pinot Noir.

69.95

CANALS NADAL

45.00

Gold edition Cava Xarel-lo
Brut Nature Reserve DOC
Penedès, Spanje.
Xarel-lo, steenfruit, gember,
mineraliteit. Solide.

CANALS NADAL

7.00 35.00

Cava Calderé Brut DOC
Penedès, Spanje.
Groene appel, peer,
bloesem. Nootachtig, romig.

VAN DE KAART

WIT

BODEGA ALCEÑO

5.00 24.00

Talma Verdejo Vina Varietal
Jumilla, Spanje.
Verdejo. Bloemen, exotisch
fruit, groene kruiden.
Verkwikkend.

VINICOLA TOMBACCO

5.50 27.50

Fioroso Pinot Grigio DOC Delle
Venezie, Italië.
Pinot Grigio. Peer, nectarine,
jasmijn, bittere amandelen.
Fris.

LES COLIMONTS

6.00 30.00

Viognier I.G.P. Pays d'Oc,
Frankrijk.
Perzik, abrikozen,
bloementuin. Volle smaak.

ROCCA MAURA CRU

7.50 37.50

TRADITION BLANC A.O.C.
LIRAC. FRANKRIJK
Lindebloesem, toast, vanille.
Harmonieus.

FINCA LA ZULEMA

6.25 31.25

Chardonnay D.O. Luján de
Cuyo, Argentinië.
Ananas, mango, banaan,
karamel. Soepel.

PAGOS DEL REY

28.00

Blume Sauvignon Blanc D.O.
Rueda, Spanje.
Sauvignon Blanc. Sappige
perzik, mango, papaya. Gras
en hooi.

39.00

WEINGUT JOSEF FRITZ

Grüner Veltliner Sandstein
Wagram, Oostenrijk.
Grüner Veltliner. Groene appel,
oranjebloesem, yuzu, witte
peper. Zuiver.

ATLANTIS

Crizia Vermentino di Gallura
D.O.C.G. Superior, Italië.
Vermentino. Steenfruit,
ananas, flora, hartige
tonen, fris bittertje.
Onbevangen.

38.00**RIOJA VEGA**

Collection Tempranillo
Blanco Barrica D.O.C.
Edición Limitada, Spanje.
Tempranillo Blanco. Rijpe
gele vruchten, kruidige
achtergrond, karamel, hout.
Vol.

46.50**ROSÉ****FAMILIE SUMEIRE**

Nautic Mediterranee IGP
Côté Mer Provence,
Frankrijk.
Perzik, framboos, rozen,
lavendel. Elegant.

6.25**31.25****QUATRE SAISONS**

Cabernet Rose I.G.P. Pays
d'Oc Frankrijk.
Kersen, bessen, groene
kruiden. Sappig.

5.25**26.25****ROOD****BODEGA**

Agronavarra
Jolaseta Tinto Tempranillo
D.O. Navarra, Spanje.
Rijp roodfruit, laurier,
specerijen. Zacht rond.

5.00**25.00****FINCA LA ZULEMA**

Malbec D.O. Luján de Cuyo,
Argentinië.
Malbec. Bosfruit, viooltjes,
chocolade, ronde tannine.
Zwoel.

31.25**MAISON PASCAL****BOUCHARD**

Cuvée Louis Pinot Noir I.G.P.
Pays d'Oc, Frankrijk.
Kersen, zoethout, milde
specerijen, morieljes. Sappig.

6.25**31.25****DUBERNY****"MONTS DU ROI"**

Merlot - Cabernet, Vins de
Pays d'Oc, Frankrijk
(Biologisch).
Bosfruit, ledertonen,
tuinkruiden. Volle body.

32.50**VALLE DE LA PUERTA**

Syrah Classico, Famatina
Valley, Argentinië.
Bosbessen, kersen, peper,
aardse tonen, pruimen.
Intens.

6.50**32.50****RIOJA VEGA**

Crianza D.O.C.a Rioja Alta
Spanje.
Tempranillo, Mazuelo,
Graciano. Cassis, kersen,
aardse tonen, vanille. Hout.

38.00**BODEGAS ALCEÑO.****MONASTRELL. SYRAH.****JUMILLA SPANJE.**

Rijp fruit, specerijen, kaneel,
vanille. Krachtig.

6.75**35.75****CA 'DE' ROCCHI**

Monterè Ripasso D.O.C. di
Valpolicella Superiore, Italië.
Corvina, Molinara,
Rondinella. Bramen,
pruimen, specerijen. Volle
structuur. Fluweel zacht.

59.00



WIJNEN

UIT DE KELDER

WIT

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE 69.00

Cuvée Tradition Blanc A.O.C.
Pouilly-Fumé '22, Frankrijk.
Druiven, ziltigheid, rokerige materie,
frisse zuren. Zijde zacht.

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE 84.95

Cuvée Terroir 'Roc de l'Abbaye' Silex
A.O.C. Sancerre '21, Frankrijk.
Rijpe vruchten, sinaasappel-
marmelade, citrus, fijne mineraliteit,
eindeloo.

MAISON PASCAL BOUCHARD 74.00

Le Classique A.O.C. Chablis '22,
Frankrijk.
Granny Smith, grapefruit, lychee.
Mooie mineraliteit, zalvend.

MARISCO VINEYARDS 59.00

The King's Bastard Chardonnay
W.O. Marlborough '20,
Nieuw-Zeeland.
Nectarine, witte perzik, brioche, zeer
romig, vanille, boterbabbelaars.

ROOD

CHÂTEAU PIERREFITTE 49.00

A.O.C. Lalande de Pomerol '20,
Frankrijk.*
Bessen, kruidig, fijne tannine. Rijk.

CHATEAU ZÉDÉ DE LABÉGORCE 74.00

A.O.C. Margaux '17, Frankrijk.*
Kersen, bramen, blauw bessen,
gebrande noten, vanille. Fluweel
zacht, evenwichtig.

RIOJA VEGA 69.00

Gran Reserva D.O.C.a Rioja Alta
'16, Spanje.*
Zwoel bosfruit, kaneel, vanille, ronde
tannine. Intens.

CA 'DE' ROCCHI 79.00

La Bastia Amarone D.O.C. di
Valpolicella Superiore '17, Italië.*
Paarse vruchtenconfituur,
kersenbonbons, zoethout, balsamico.
Volle body, veelzijdig.

DESSERT & VERSTERKT

MARISCO VINEYARDS 8.50

The Ned Noble Sauvignon Blanc W.O.
Waihopai River, Nieuw-Zeeland.
Witte perzik, gesuikerde grapefruit,
gember, honing. Levendig zoet.

BODEGA ALCEÑO 9.50

Monastrell Dulce D.O. Jumilla,
Spanje.
Bosfruit, donkere chocolade, rozijnen,
zachte tannine. Aangenaam zoet.

QUINTA DO SAGRADO PORT COLLECTIONS 8.50

Fine White D.O. Pinhão, Portugal.
Abrikozen, witte rozijntjes, hazelnoten,
toffee, amandelen.

LBV 2015 D.O. Pinhão, Portugal. 11.50

Old Ruby. Roodfruit, cacao, kaneel,
rozijnen. Rond.

20 years old D.O. Pinhão, Portugal. 15.95

Old Tawny. Gedroogde abrikozen,
karamel, gebrande noten, koffiebonen.

*Jaargangen van de wijnen uit de kelder zolang de voorraad strekt.