

DINERKAART SCHILLER

MEI 2016

FINES DE CLAIRES (PER STUK) <i>Muscadet aoc, 'climat', chateau de la fessardiere, 2012, Frankrijk</i>	€ 3,00 € 6,50
VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS <i>Arbois AOC, 'José', Jean-Baptiste Menigoz, 2014, Frankrijk</i>	€ 8,50 € 6,75
KREEFT <i>Bianco del Veneto IGT, 'Pietrobianco', Daniele Portinari, 2013, Italië</i>	€ 12,50 € 7,00
BOEREN PATE MET UIENCOMPOTE <i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, Frankrijk</i>	€ 10,50 € 7,00
TERRINE VAN GEITENKAAS MET PISTACHE EN VIJG <i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	€ 8,50 € 7,50
TARTAAR VAN LANGOUSTINES, RADIJS EN KWARTEL EI <i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	€ 10,50 € 7,25
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS EN LITTLE GEM) <i>Touraine aoc, Francois Chidaine, 2010, Frankrijk</i>	€ 11,50 - € 18,00 € 6,50
ZEEBAARS, VENKEL, AARDAPPEL, KAPPERTJES, BRUINE BOTER <i>Egri Csillag, Gróf Buttler, 2014, Hongarije</i>	€ 22,00 € 6,75
RISOTTO, BURRATA, CHERRY TOMAAT, SNIJBOON, PISTACHE <i>Tierra de Leon, Pardevalles Albarin, 2014, Spanje</i>	€ 19,00 € 6,75
VARKENSPROCEUR, MET BLOTE BILLETJES IN HET GRAS <i>Vin de Savoie, Arbin, Les fils de Charles Trosset, Harmonie, 2006, Frankrijk</i>	€ 23,00 € 7,75
GENTSE WATERZOOI MET PIEPKUIKEN EN ASPERGES <i>Bourgogne AOC, Benjamin Leroux, 2012, Frankrijk</i> of: <i>Côtes du Jura AOC, 'Fleur de Savagnin', Domaine Labet, 2012, Frankrijk per fles</i>	€ 21,00 € 8,50 € 44,00