

## Voorgerechten

<b>Fines de claires (per stuk)</b>	<b>3,50</b>
<i>Vouvray, Domaine Vincent Carême, chenin blanc, brut, 2017, Loire</i>	7,50
<b>Vissoep – rouille – croutons – Gruyère</b>	<b>11,50</b>
<i>Mas de Bressades, grenache – syrah – cinsault, 2018, Costières de Nîmes</i>	6,25
<b>Sardines – spitskool – beurre noisette – salie</b>	<b>12,00</b>
<i>Domaine Fradon, sauvignon blanc, 2017, Charente-Maritime</i>	5,50
<b>Bruschetta – oesterzwam – gepocheerd ei – tomaat – basilicum</b>	<b>12,00</b>
<i>Chablis, Domaine L'Enclos, chardonnay, 2016, Chablis</i>	7,75
<b>Gebakken eendenlever – kalfstong – linzen – bieten – appel</b>	<b>12,50</b>
<i>'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Mosel</i>	7,50
<b>Groenteterrine – pistache – kruidenmayonaise</b>	<b>12,00</b>
<i>Chablis, Domaine L'Enclos, chardonnay, 2016, Chablis</i>	7,75

## Hoofdgerechten

<b>Kabeljauw – scheermessen – zuurkool – aardpeer – zeewier</b>	<b>23,00</b>
<b>(Optioneel: buikspek +1,50)</b>	
<i>Chablis, Domaine L'Enclos, chardonnay, 2016, Chablis</i>	7,75
<b>Steak tartaar (ook als voorgerecht met croutons en little gem)</b>	<b>13,50/21,50</b>
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, pinot noir – gamay, Bourgogne</i>	4,50
<b>Tartiflette van aardappel – gerookte knolselderij – Reblochon</b>	<b>20,00</b>
<i>'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Mosel</i>	7,50
<b>Kwartel – buikspek – knoedel met Remerker – gepofte bloemkool – gevogelte jus</b>	<b>23,00</b>
<i>La cousine de ma mère, braucol – duras – syrah – merlot, 2017</i>	6,75
<b>Hertenbiefstuk – bitterbal- en confit van hert – stoofpeer – pastinaakpuree – spruitjes</b>	<b>25,00</b>
<i>Azienda Agricola Scagliola, Barbera, 2018, Barbera d'Asti</i>	7,50

## Supplementen

Friet	4,50
Kropsla	3,75
Brood met boter	3,75

## Starters

<b>Fines de claires (a piece)</b>	<b>3,50</b>
<i>Vouvray, Domaine Vincent Carême, chenin blanc, brut, 2017, Loire</i>	7,50
<b>Fish soup – rouille – croutons – Gruyère</b>	<b>11,50</b>
<i>Mas de Bressades, grenache – syrah – cinsault, 2018, Costières de Nîmes</i>	6,25
<b>Sardines – pointed cabbage – beurre noisette – sage</b>	<b>12,00</b>
<i>Domaine Fradon, sauvignon blanc, 2017, Charente-Maritime</i>	5,50
<b>Bruschetta – oyster mushroom – poached egg – tomato – basil</b>	<b>12,00</b>
<i>Chablis, Domaine L'Enclos, chardonnay, 2016, Chablis</i>	7,75
<b>Duck liver – veal tongue – lentils – beetroot – apple</b>	<b>12,50</b>
<i>'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Mosel</i>	7,25
<b>Vegatable terrine – pistachio –mayonnaise with herbs</b>	<b>12,00</b>
<i>Chablis, Domaine L'Enclos, chardonnay, 2016, Chablis</i>	7,75

## Main courses

<b>Cod – razor clams – sauerkraut – Jerusalem artichoke – seaweed</b>	<b>23,00</b>
<b>(Optional: pork belly +1,50)</b>	
<i>Chablis, Domaine L'Enclos, chardonnay, 2016, Chablis</i>	7,75
<b>Steak tartare (also as a starter with croutons and little gem)</b>	<b>13,50/21,50</b>
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, pinot noir – gamay, Bourgogne</i>	4,50
<b>Tartiflette of potato – smoked celeriac – Reblochon</b>	<b>20,00</b>
<i>'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Mosel</i>	7,50
<b>Quail – pork belly – knödel with Remerker – roasted cauliflower poultry gravy</b>	<b>23,00</b>
<i>La cousine de ma mère, braucol – duras – syrah – merlot, 2017</i>	6,75
<b>Venison steak – venison confit and “Bitterbal” – stewed pear – parsnip puree – Brussel sprouts</b>	<b>25,00</b>
<i>Azienda Agricola Scagliola, Barbera, 2018, Barbera d'Asti</i>	7,50

## Supplements

French fries	4,50
Green salad	3,75
Bread and butter	3,75