

Maandmenu winebar

Mei

Onze menukaart met gerechten in de winebar wisselt iedere maand.

Zo zorgen wij voor voldoende variatie voor u en geven er ook een wijnsuggestie bij die uitmuntend past bij uw gerecht.

Voorgerechten

Vitello Tonato met kappertjes, tomaat, parmezaan en tonijnmayo	14,50
Sangiovese bianco 2021, Cantina La selva, Toscane Italië 8,50	
Gemarineerde zalm met asperges, dille en komkommer	13,50
Müller-Thurgau – Auxerrois 2022, Landgoed Overst, Voerendaal Nederland 7,50	
Asperge soep met lente ui en gepofte tomaatjes	7,50

Hoofdgerechten

Hoenderfilet met asperge en krachtige eigen jus	27,00
Pinot Nero 2021, Isola Augusta, Friuli Italië 9,00	
Kabeljauw met hollandaise saus en een roerbak van asperge	24,50
Chenin Blanc 2022, Bernard Fouquet, Vouvray Frankrijk 8,50	
Risotto van spinazie met oude kaas en truffel	19,50
Chardonnay 2022, Costa di Bussia, Langhe Piëmonte Italië 10,50	

Dessert

Witte chocolade met aardbeien en yoghurt	8
Pinot Gris late harvest 2016, Wijngoed Thorn, Maasvallei Thorn Nederland 8,50	
Kaas 3 soorten	13
Muscat Barrique de Frontignan, Château de la Payrade 7,50	
Koffie met 2 friandises	6