

BB

# Chef's Menu

Laat je verrassen door onze Chef-kok Stef Hofstede en zijn team.

|             |                                                       |      |
|-------------|-------------------------------------------------------|------|
| VIER-GANGEN |                                                       | 52.5 |
| VIJF-GANGEN | Wijnarrangement<br>Per half glas 4.75<br>Per glas 7.5 | 62.5 |
| ZES-GANGEN  |                                                       | 72.5 |



# À la Carte

Maak zelf een keuze uit de gerechten van onze menukaart.

|                                                        |  |    |
|--------------------------------------------------------|--|----|
| DRIE-GANGEN                                            |  | 45 |
| (Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert)                 |  |    |
| VIER-GANGEN                                            |  | 55 |
| (Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert) |  |    |



# Huiswijnen

## Wit

|                  |                                            |
|------------------|--------------------------------------------|
| Les Fleur du Mal | Colombard, Sauvignon blanc en Gros manseng |
| Tree Born        | Pinot Grigio                               |
| Icare            | Chardonnay                                 |

## Rood

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| Clos Bagatelle | Grenache, Syrah, Mouvèdre en Carignan |
|----------------|---------------------------------------|

Huiswijnen 5.75 per glas / 27.5 per fles

Dieetwensen of allergieën?  
Wij denken graag met je mee!

Voorgerechten

14.5

Komkommer 

Griekse yoghurt | Kiwi | Dragon | Jalapeño | Sugar snaps

Beekridder

Spekbokking | Granny Smith | Grapefruit | IJspiegel | Venkel

Rund

Bresaola | Burrata | Wilde rucola | Pijnboompit | Aceto balsamico

Eend

Gerookt | Rilette | Lever | Gember | Wortel | Vadouvan



Tussengerechten

Als voorgerecht +2

16.5

Suikersla 

Parmezaan | Olijf | Artisjok | Bieslook | Citroen

Schol

Strandkrabben bisque | Spiering | Tomaat | Basilicum | Paksoi

Short-rib

Rund | Truffel | Cevenne ui | Mais | Cantharel



Hoofdgerechten

32.5

Prei 

Van de Green Egg | Portobello | Gnocchi | Selderij | Hazelnoot

Dorade

Oester botersaus | Mousseline | Gerookte boter | Courgette | Bospeen

Coquelet

Rouleau | Boutje | Biet-sherry jus | Pepesan | Walnoot

Kalf

Entrecote | Chimichurri | Opperdoezer ronde | Andijvie | Snijboon

Tournedos + 7.5

Sjalottenjus | Bloemkool | Shiitake | Pommes Anna | Koolraap

Extra bij te bestellen:

Friet met huisgemaakte mayonaise (2 pers.) +4.5



Desserts

12.5

Cantaloupe meloen

Passievrucht | Mango | Financier | Hangop | Sorbet

Citroen

Blauwe bes | Merengue | Limoenblad | Oreo | Lemon curd

Witte chocolade

Pistache | Braam | Cassis | Griekse Yoghurt | Sorbet

Nederlands Kaasplateau + 5

MA montbeliarde | Cigno | Mecorino | Stella Ster | Jersey oud | Lady blue

# Wijnen

|                            |                                                                                                            |    |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| André Chemin, Champagne    | Pinot noir              | 78 |
| Moët et Chandon, Champagne | Chardonnay, Pinot noir  | 98 |



## Witte wijnen

|                                     |                                                                                                              |    |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ardora Maris, Rias Baixas           | Albariño, 2023            | 32 |
| Pascal et Nicolas Reverdy, Sancerre | Sauvignon blanc, 2023    | 58 |
| Buchmayer, Weinviertel              | Grüner veltliner, 2023  | 35 |
| La Ghibellina, Gavi DOCG            | Cortese, 2023           | 34 |
| Domaine Berthault Givry, Bourgogne  | Chardonnay, 2022        | 73 |



## Rode wijnen

|                                             |                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Domaine Berthault Mercurey, Bourgogne       | Pinot noir, 2023     | 73   |
| Chateau Chevalier Grand Cru, Saint Emillion | Merlot, 2019         | 57   |
| Domaine de Pieblanc Gigondas, Rhone         | Grenache, 2021       | 74   |
| La Collina dei Ciliegi Amarone, Veneto      | Corvina, 2020        | 87   |
| Marques de Tomares Gran Reserva, Rioja      | Tempranillo, 2016    | 61   |
| Château Mouton Rothschild, Pauillac         | Vintage blend, 1994  | 2128 |