

## MENU

### voorgerecht *starter*

San Daniele ham met avocado, notendressing en balsamico siroop 14.50  
*San Daniele ham with avocado, nut dressing and balsamic syrup*

### tussengerecht *second course*

Ravioli gevuld met buffelmozzarella en basilicum met een tomaten-parika sugo  
(VEGETARISCH) 9.50  
*Ravioli of buffalo mozzarella and basil with a tomato-bell pepper sugo*  
(VEGETARIAN)  
of *of*  
Rolletje van aubergine gevuld met tartaar van tonijn met ingelegde komkommer en venkel  
*Roll of eggplant stuffed with tartare of tuna with pickled cucumber and fennel*

### hoofdgerecht *main course*

Confit de Canard met Elzasser zuurkool uit de oven en mosterdjus 25.00  
*Confit de canard with Alsation sauerkraut from the oven and a mustard gravy*

### nagerecht *dessert*

Creme Brulee van steranijs 9.50  
*Creme Brulee of aniseed*

3-Gangen inclusief tussengerecht *3 Courses second course included* 36.00  
3-Gangen inclusief voorgerecht *3 Courses starter included* 39.50  
4-Gangen *4 Courses* 46.00

### Wijnadvies hoofdgerecht *Wine suggestion main course*

**Pinot Gris Hugel Tradition 2016 | Alsace** ½ fles 21.00  
Frankrijk, Elzas fles 41.00  
Pinot Gris