

# SUGGESTIES

## VOORGERECHTEN

Tartaar van zalm, zalmkaviaar, ponzu en veldsla	19,50
Rode bietcarpaccio, pompelmoes, mierikswortel ✓	16,50
Toast, geitenkaas, appel en luikse siroop ✓	16,50
Witloofroomsoep ✓	9,00
Mosselen (koud) met aardappel, sjalot, appel, jenever en philadelphia	19,00

## HOOFDGERECHTEN

Gegratineerd witloof met hesp en puree	22,50
Mosselen natuur (wijntip)	29,00
Mosselen lookroom (wijntip)	31,00
Fusille pasta met prei, groene kool en pecorino ✓	24,00
Zeewolf met butternut, broccoli en mousselinesaus (wijntip) met frietjes, kroketten of puree	32,00
Kalfsrib met Dijonsaus, edamameboontjes en paprika (wijntip) met frietjes, kroketten of puree	38,50

## WIJNTIP

Sancerre 'Domaine Roger Neveu'

7,70/glas; 36,00/fles



Sauvignon blanc (Loire)



Volle krachtige witte wijn met aroma's van citrus en wit fruit



Perfect bij alle visgerichten én zeker aanrader bij mosselen

Pomerol 'Les Colombiers de Feytit

Clinet'

9,10/glas; 43,00/fles



Merlot, Cabernet Franc (Bordeaux)



Romige en zachte smaak, lange afdronk met complexe finale



Ideaal bij kalfsvlees

## DESSERTEN

Chocolademoelleux en vanille ijs	12,00
Mokka bavarois met kletskep en koffieroom	10,00