

BISTRO

VOORGERECHTEN

STEAK TARTARE Rauw cornichons kastanjemayo bundelzwammen * Optioneel: met krokant gebakken kalfszwezerik 50 gram (€ 8,50) ** Ook als hoofdgerecht te bestellen met extra frieten en salade (€ 22,00)	€ 10,00
TARTAAR VAN HEEK BBQ-tomaten compote rammenas bloemkool couscous yuzu hangop	€ 10,00
GEROOKTE MAKREEL Bieten crème schuim van biet chioggia kappertjes	€ 9,00
PANNA COTTA POMPOEN Romige rivierkreeftjes schorseneer kumato * Vegetarisch te bestellen (incl. gebakken geitenkaas)	€ 10,00
TORTELLINI Pasta met ricotta gevuld in zak gegaard truffel Parmezaan noten sla venkel	€ 10,00

HOOFDGERECHTEN

BAVETTE Gegrilde steak paddenstoelen aardappelpuree uiencompote paprika	€ 20,00
WILDZWIJN Kruidnagel crème paddenstoelen pompoen aalbesjes	€ 22,00
KABELJAUW Boerenkoolschuim rookworst kaantjes aardappelpuree mosterd crème fraiche	€ 21,00
HEILBOT Kruidenkorst Ossau-Iraty (Schapenkaas) bramen dragonschuim spruitjes	€ 22,00
TORTELLINI Pasta met ricotta gevuld in zak gegaard truffel Parmezaan noten sla venkel	€ 19,00

SIDES

FRIETEN met mayonaise	€ 4,00
GROENE SALADE met vinaigrette	€ 4,00
BROODJES VAN CARL SIEGERT met boerenboter en olijfolie	€ 4,00

LE JARDIN

PER SEIZOEN HEBBEN WE EEN ZAAIPLAN GEMAAKT OM SAMEN MET DE MOESTUIN UIT MAARSCHALKERWEERD (WWW.MOESTUINUTRECHT.NL) EEN FLINK GEDEELTE VAN DE KRUIDEN EN GROENTEN DIE OP DAT MOMENT 'IN HET SEIZOEN' ZIJN OOK TE KUNNEN GEBRUIKEN. GA ER EENS KIJKEN; MOOIE INSPIRERENDE OMGEVING MET EEN ERG LEUKE BIOLOGISCHE WINKEL ER BIJ.

MENUDUCHEF *SURPRISE*

3 GANGEN Menu du Chef gemaakt met seizoensproducten van de markt	€ 30,00
3 GANGEN COMPLETE Aperitief, 3 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater, koffie / thee	€ 50,00
4 GANGEN Menu du Chef gemaakt met seizoensproducten van de markt	€ 35,00
4 GANGEN COMPLETE Aperitief, 4 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater, koffie / thee	€ 60,00

KEUZE VANDE CHEF

CÔTE DE BOEUF Per 2 personen te bestellen Gebakken frieten salade paddenstoelen rode wijn jus * Optioneel: met krokant gebakken kalfszwezerik 50 gr. pp (€ 8,50 pp)	p.p. € 30,00
---	--------------

NAGERECHTEN

KIWI & KOKOS CRÈME BRULÉE Stroh rum spaghetti salty crumble basilicum yoghurt	€ 8,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT Warm chocolade taartje framboos salty crumble	€ 8,00
CAFÉ COMPLET Kleine desserts die de koffie of thee compleet maken	€ 12,00
KAAS & PEER 4 wisselende kazen van Pascha perencompote	€ 12,00

WARMEDRANKEN

DOCKUMER KOFFE	€ 7,00
IRISH COFFEE	€ 7,50
SPANISH COFFEE	€ 7,50
FRENCH COFFEE	€ 7,50
DOM COFFEE	€ 7,50
CUBAN COFFEE	€ 7,50
ITALIAN COFFEE	€ 7,50

VINS

BLANC

MACABEO/MUSCAT/GRENACHE 2016, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
CHARDONNAY 2014, Pionero, Aconcagua, Chili	€ 5,00	€ 23,00
SAUVIGNON BLANC 2015, L'Autantique, Languedoc, Frankrijk	€ 5,00	€ 23,00
PECORINO 2015, Cantina Domini Aragonesi, Abruzzo, Italië	€ 5,00	€ 23,00
VERDEJO/VIURA 2016, Export Iberia, Rueda, Spanje	€ 5,50	€ 25,00
CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC 2016, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 6,00	€ 27,00
VIIGNIER 2016, Zolo, Mendoza, Argentinië	€ 6,00	€ 27,00
GEWÜRZSTRAMINER RESERVA 2016, Morandé, Casablanca, Chili	€ 6,00	€ 27,00
GODELLO 2016, Bodegas Vindius, Bierzo D.o., Spanje	€ 7,00	€ 31,00
ALBARINO 2015, Export Iberia, Rias Baixas, Spanje	€ 7,75	€ 36,00

ROSE

SHIRAZ 2016, Goedverwacht, Robbertson, Zuid Afrika	€ 4,50	€ 19,50
GRENACH NOIR/CABERNET SAUV. /CINSAULT 2015, Chateau de Brigue, Provence, Frankrijk	€ 6,00	€ 27,00

MOUSSEUX BRUT

PROSECCO - PALADIN Veneto, Italië	€ 6,00	€ 27,00
MACABEO/PERRELADA/XARELLO Cava, Krismanel, Penedes, Spanje	€ 6,75	€ 30,00
PINOT NOIR - BRUT ROSÉ 2014, Mancura, Aconcagua, Chili	€ 7,50	€ 34,00
PROSECCO 2015, Bosco del Mello, Veneto, Italië	€ 9,00	€ 38,00

ROUGE

CARNIGNAN/GRENACHE/MERLOT 2015, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
SHIRAZ 2015, Four Growers, Zuid- Australië, Australië	€ 4,75	€ 21,00
GRENACHE 2016, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk (Biologisch)	€ 5,00	€ 23,00
PINOT NERO 2015, Sacchetto, Venetië, Italië	€ 5,00	€ 23,00
CABERNET SAUVIGNON CRIANZA 2014, Heredad Graula, Terra Alta D.O, Spanje	€ 5,00	€ 23,00
MERLOT 2013, Bosco del Merlo, Veneto, Italië	€ 6,00	€ 27,00
PRIMITIVO 2016, Paolo Leo, Manduria, Italië	€ 6,50	€ 29,00
BLAUER ZWEIGELT 2015, Diem, Obermarkersdorf, Oostenrijk	€ 7,00	€ 31,00
BARBERA D'ALBA 2015, Luca Bosio, Piemonte, Italië	€ 7,75	€ 36,00
MALBEC 2015, Chateau Pech de Jammes, Cahors, Frankrijk	€ 8,00	€ 37,00

VINS DE DESSERT

RED MUSCADEL 2015, Robbertson, Rooiberg, Zuid Afrika	€ 6,25
PEDRO XEMINEZ Andalusië, Spanje	€ 6,00
FLOC DE GASCOGNE ROUGE 2015, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 6,50
MOSCATO D'ASTI 2015, Piemonte, Italië	€ 7,50
MUSCAT DE RIVESALTES Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 8,00