

**LUNCH 23 (STARTER + MAIN)**

09 / 10 - 13 / 10

**Starter:**

Arancini met gedroogde paddenstoel en Taleggio

Arancini aux champignons séchés et Taleggio

**Main:**

Filet van kleine zeebaars, caponata, cannellini bonen

Filet de petit bar, caponata, haricots cannellini

Wit/Blanc: Tenuta di Angoris (IT). Friulano 6 / 29

Cantina Kurtasch (IT). Pinot Grigio 6,8 / 34

**BAR FOOD**

Oesters (3 stuks) / Huitres (3 pièces)

8

Goujonettes (pladijs / plie)

6

Rillettes, piccalilly

(makreel / maquereau)

6

**STARTERS**

**KINGKRAB – CRABE ROYAL**

25

Kingkrabpoten / maïs / Old Bay Seasoning mayo / gefermenteerde komkommer

Pattes de crabe royal / maïs / mayo Old Bay Seasoning / concombres fermentés

Wit/Blanc: Sauvignon Zehnthof Luckert (Franken, DE) 7,5 / Saint-Aubin (Bourgogne) 12,2

**ZALM – SAUMON**

15

Gravadlax / zoetzure komkommer / zachte mosterdsaus

Gravadlax / concombre aigre-doux / moutarde douce

Wit/Blanc: Clos St Antonin (Côtes du Rhône) 6,8

**KABELJAUW – CABILLAUD**

17

Ravioli van gezouten kabeljauw / rode paprika / tomaat

Ravioli de cabillaud salé / poivron rouge / tomate

Wit/Blanc: Sauvignon Zehnthof Luckert (Franken, DE) 7,5

Rood: Kalterersee (Alto Adige, IT) 6,4

**ZEEMESSEN – COUTEAUX DE MER**

15

Gesauteerde zeemessen / kerstomaat / chili / look

Couteaux sautés / tomates cerises / chili / ail

Wit/Blanc: Domaine de Pajot (Gascogne) 5,6

**GRIJZE GARNALEN – CREVETTES GRISES**

17

Garnaalkroketten

Croquettes de crevettes

Wit/Blanc: Ch. Pierre Bise (Anjou) 6,8 / Saint-Aubin (Bourgogne) 12,2

## MAINS

<b>ROG – RAIE</b> Gevangen / pêché: Manche / Engels kanaal. Méthode: boomkorren / chalut à perche <b>Rogvleugel / bloemkool / hazelnootboter / kappertjes / kropsla</b> <b>Aile de raie / chou-fleur / beurre noisette / câpres / laitue</b> Wit/Blanc: Clos St Antonin (Côtes du Rhône) 6,8	<b>28</b>
<b>ZEETONG – SOLE</b> Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut <b>Gebakken zeetong “meunière” / frietjes / sla</b> <b>Sole “meunière” / frietjes / sla</b> Wit/Blanc: Ch. Pierre Bise Anjou (Anjou) 6,8 / Saint-Aubin (Bourgogne) 12,2 Rood/Rouge: Somanilla (Ribera del Duero, ES) 8,7	<b>32</b>
<b>BONITO – BONITE</b> Gevangen / pêché: N.O. Atl. Oceaan / Ocean Atl. N.E. Méthode: net / filet <b>Donburi van kort gegrilde bonito / butternut / edamame / spitskool / shiitake</b> <b>Donburi de bonite légèrement grillée / butternut / edamame / chou pointu / shiitake</b> Wit/Blanc: Gavi (Piemonte, IT) 6,9. Rood: Kalterersee (Alto Adige, IT) 6,4	<b>28</b>
<b>SCHELVIS – EGGLEFIN</b> Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut <b>Schelvishaasje / geplette aardappelen / andijvie / garnalenbisque / paddenstoelen / bottarga</b> <b>Dos d’eglefin / pommes-de-terre écrasées / andive / bisque de crevettes / champignons / bottarga</b> Wit/Blanc: Clos St Antonin (Côtes du Rhône) 6,8. Rood/Rouge: Somanilla (Ribera del Duero, ES) 8,7	<b>26</b>
<b>BOUILLABAISSE van rotsvissen – BOUILLABAISSE de poissons de roche</b> Wit/Blanc: Pinot Grigio (Alto Adige, IT) 6,8. Rood/Rouge: Château de Cointes (Languedoc) 6	<b>28</b>
<b>Catch of the day (dagprijs / prix du jour)</b>	
+ <b>Side Dish</b> : Aardappelpuree / Purée de pommes-de-terre	<b>3</b>
Warme groenten / Légumes chauds	<b>4</b>
Salade mixte / Gemengde sla	<b>3</b>
Frietjes / Frites	<b>3</b>
Sauté van cantharellen / Sauté de girolles	<b>6</b>
<b>DESSERTS</b> (wijn/vin: Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc Moelleux 7,6)	
Sorbet van rode vruchten / rosé spumante / nectarine / aalbessen	<b>11</b>
Sorbet de fruits rouges / spumante rosé / nectarine / groseilles	
Bosbessentaart / vanille-ijs	<b>9</b>
Tarte aux myrtilles / glace vanille	
Café glacé	<b>8</b>
Dame blanche	<b>9</b>

## SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Cava. Cellers de l'Abroç. Pupitre Brut	6,50 / 32,00
Spumante Rosato. Casa Gheller	7,00 / 35,00
Champagne. Charles Pougeoise 1 <sup>er</sup> Cru Brut	12,00 / 60,00
Champagne. Eric Rodez. Cuvée des Crayères	80,00

## WIT / BLANC

### FRANCE – ALSACE

BIO D. - Domaine Bott Geyl. Métisse 2015. Muscat, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris	30,00
BIO D. - Domaine Bott Geyl. Les Eléments 2013. Pinot Gris	36,00

### FRANCE – BORDEAUX

Château de Rochemorin. André Lurton. Pessac Léognan Blanc 2014. Sauvignon Blanc, Sémillon	48,00
---	-------

### FRANCE – BOURGOGNE

BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran En Pommards 2015. Chardonnay	39,00
BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2015. Chardonnay (37,5cl)	20,00
Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay	12,20 / 48,00
BIO - Romain Bouchard. Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vau de Vey 2013. Chardonnay	49,00
Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2014. Chardonnay	50,00
Domaine Sébastien Magnien. Meursault Les Meix-Chavaux 2013. Chardonnay	72,00

### FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Côte du Rhône 2015. Roussane, Viognier, Clairette (37,5cl)	16,00
Clos Saint Antonin. Principauté d'Orange 2015. Chardonnay, Clairette, Bourboulenc	6,80 / 34,00
BIO - Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2015. Viognier	35,00
Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2015. Marsanne, Roussanne	53,00
BIO - Domaine Grand Veneur. Châteauneuf du Pâpe 2014. Roussanne, Clairette	55,00

### FRANCE – GASCOGNE

Domaine de Pajot. Les 4 cépages 2016. Sauvignon Blanc, Colombard, Ugni Blanc, Gros Menseng	5,60 / 28,00
--	--------------

### FRANCE – LANGUEDOC

Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2015. Picpoul	29,00
Collines du Bourdic. Le Prestige 2015. Chardonnay	34,00
Domaine Lafage. Cuvée Centenaire 2016. Grenache Blanc, Roussanne	34,00

FRANCE – LOIRE

Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 <sup>er</sup> Cru 2015. Muscadet	28,00
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2015. Sauvignon	32,00
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2014. Chenin Blanc	6,80 / 34,00
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2015. Sauvignon	42,00
BIO D. - Domaine Huet. Vouvray Le Haut-Lieu 2015. Chenin Blanc	57,00
BIO - Château Pierre-Bise. Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc (Moelleux)	7,60 / 38,00

FRANCE – PROVENCE

BIO - Château Revelette. Le Grand Blanc 2012. Chardonnay, Roussane, Sauvignon	56,00
---	-------

FRANCE - SUD OUEST

Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	28,00
---	-------

ITALIA

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2015. Friulano	6,00 / 29,00
BIO D. - Corte Sant'Alda (Veneto). Soave DOC 2015. Garganega, Trebbiano, Chardonnay	34,00
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2015. Cortese	6,90 / 35,00

ESPANA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2015. Godello	30,00
Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2016. Verdejo	29,00

DEUTSCHLAND

BIO - Zehnthof Luckert (Franken). Sauvignon 2015. Sauvignon Blanc	7,50 / 36,00
---	--------------

ÖSTERREICH

Hiedler (Kamptal). Urgestein 2015. Riesling	38,00
Hiedler (Kamptal). Thal 2015. Grüner Veltliner	40,00

PORTUGAL

Ramos Pinto. Duas Quintas Douro 2014. Assemblage	35,00
--	-------

USA

Calera. Chardonnay Central Coast 2015. Chardonnay	51,00
---	-------

## ROOD / ROUGE

### FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2014. Gamay 43,00

### FRANCE – BORDEAUX

Château Franc Pipeau. St Emilion Grand Cru AOP 2012. Merlot, Cabernet Franc 37,5cl / 75cl 20,00 / 38,00

### FRANCE – CÔTES RÔTIE

François Villard. Le Gallet Blanc 2013. Syrah 75,00

### FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Les Champavins 2013. Grenache, Syrah 35,00

### FRANCE – LANGUEDOC

Château de Cointes 2015. Malepère. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache 6,00 / 28,00

### FRANCE – SUD OUEST

Château Les Croisille. Divin Croisille Cahors 2010. Malbec 50,00

## ITALIA

San Lorenzo (Abruzzo). Montepulciano d'Abruzzo DOC "Sirio" 2015. Montepulciano d'Abruzzo 30,00

Cantina Kurtatsch (Alto Adige). Kalterersee Auslese 2016. Vernatch 6,40 / 32,00

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Schioppettino 2014. Schioppettino 35,00

Podere Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 40,00

BIO - Badia a Coltibuono (Toscana). Chianti Classico DOCG 2013. Sangiovese, Canaiolo 40,00

## DEUTSCHLAND

Bernard Huber. Malterdinger Spätburgunder 2012 (Baden). Pinot Noir 47,00

## ÖSTERREICH

Umathum. Blaufränkisch 2015 (Burgenland). Blaufränkisch 35,00

## ESPAÑA

BIO - Comber Fischer Gérin (Priorat). Riu 2012. Grenache, Carignan, Syrah 45,00

BIO D. - Bodegas Heral (Ribera del Duero). Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo 8,70 / 39,00

## ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2016. Grenache, Syrah 28,00