

## WIJN-SPIJS FLOOR-STIJL

Wijn-spijs Floor-stijl zijn kleine gerechten die uitermate geschikt zijn om te delen. Zin in een lekkere cocktail, gin-tonic of een heerlijk glas wijn / speciaal bier en wel trek, maar geen grote trek? Dan is dit de oplossing. Deze kleine gerechten zijn bereid met verse, biologische en lokale producten. Kies een keer iets anders dan een borrelhap, lekker onder het genot van een drankje.

### VEGETARISCH

#### **BROODMAND CIABATTA & FOCCACIA 8 ½**

deze wordt begeleid met rouille, komkommer hangop, aioli & dip van gepofte aubergine  
*Wijnsuggestie: Salentein Brut Exceptionelle, een verfrissende bubbel uit Mendoza, Argentinië*

#### **FALAFEL 11**

kikkererwtballetjes geserveerd met harissamayonaise, salade van komkommer, rode ui & granaatappel met sesemdressing en een pitabroodje  
*Wijnsuggestie: Appassilento Bianco, fruitige Italiaanse wijn met droge afdronk*

#### **TRIO VAN GROENTENTAARTJES 11**

groententaartje met pompoen & salie, groententaartje met oesterzwam & truffeltapenade  
groententaartje met geitenkaas, appel & biet  
*Wijnsuggestie: Montepulciano d'Abruzzo, fruitige rode uit Italië met soepele afdronk*

### VIS

#### **UIT ZEELAND 12 ½**

Zeeuwse hangcultuur mosselen met zeekraal & tomaat, remoulade saus  
*Wijnsuggestie: Grüner Veltliner van Kamptal, bloemige wijn uit Oostenrijk*

#### **BLACK TIGERS 12 ½**

5 black tiger garnalen in tempura met zeeviersalade, rode ui, komkommer, wasabi kroepoek en dip van vandouvanmayonaise  
*Wijnsuggestie: Monte Blanco Verdejo, volle fruitige Spaanse witte wijn uit de Rueda streek*

#### **TRIO VAN ZALM 12 ½**

zalmtartaar met sesamololie, zalsalade, wrap met gerookte zalm, mierikswortelroomkaas en geraspte bietjes  
*Wijnsuggestie: Viognier van het huis Yalumba, volle Zuid-Australische witte wijn*

### VLEES & GEVOGELTE

#### **STOOFSCHOTEL FLOOR STIJL 10 ½**

stoofschotel van varkenswangen met huisgemaakte frites  
*Wijnsuggestie: Shiraz uit Zuid Australië van het huis Oxford Landing*

#### **MAAS-RIJN-IJSSELRUND 12**

carpaccio van Hollands weiderund met truffelmayonaise, kappertjes & oude Rotterdamse kaas, gerookte ribeye met lauwwarme antiboise, ossenworst met dip van piccalilly mayonaise  
*Wijnsuggestie: Ramon Bilbao Crianza, volle kruidige tempranillo uit de Spaanse Rioja streek*

#### **TRIO VAN EEND 12 ½**

mousse van eendenlever met rode uiencompote, rollade van gerookte eend & een rillette van eendenbout  
*Wijnsuggestie: Portillo Pinot Noir, zachte rode wijn met een smaak van kersen*

## FLOORMENU € 27,95

### **ROMIGE VISSOEP**

romige vissoep met pernod & garnituur van zeekraal, Hollandse garnalen & kokkels

### **GEBAKKEN SCHELVISFILET**

op de huid gebakken schelvisfilet met een crème van bloemkool & aardappel, bloemkool in tempura, romanesco, witte wijnsaus & peterselle olie

### **BRAMEN-MASCARPONETAARTJE**

taartje van bramen & mascarpone met een bodem van bastogne koek, bosvruchtensorbet & yoghurt-limoenmousse

WIJ HEBBEN EEN  
ALLERGENENKAART  
INDIEN GEWENST