

## 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<sup>7 5</sup>**

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

#### **FALAFEL 11<sup>5 0</sup>**

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<sup>5 0</sup>**

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<sup>7 5</sup>**

gebakken mosselen met paprika, ui & chorizo  
Wijnsuggestie: *Grüner Veltliner van Kamptal, bloemige wijn uit Oostenrijk*

#### **BLACK TIGERS 12<sup>7 5</sup>**

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 13**

zalmtartaar met sesamolie, zalmalade, 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<sup>7 5</sup>**

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

#### **MAAS-RIJN-IJSSELRUND 12<sup>7 5</sup>**

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 13<sup>2 5</sup>**

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

### **WITLOF SOEP**

witlofsoepje met coppa di Livar en Bastiaanse blauwe kaas

### **EENDENBOUT**

gekonfijte eendenbout, stampotje met palmkool en een jus van eekhoortjesbrood

### **POMPOENTAART**

pompoentaart met speculaaskruiden en een bolletje vanille ijs

WIJ HEBBEN EEN  
ALLERGENENKAART  
INDIEN GEWENST