

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.

VEGETARISCH

BROODMAND CIABATTA & FOCCACIA 8^{7 5}

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

FALAFEL 11^{5 0}

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^{5 0}

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^{7 5}

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

BLACK TIGERS 12^{7 5}

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 sesamololie, 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^{7 5}

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

MAAS-RIJN-IJSSELRUND 12^{7 5}

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^{2 5}

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

KERSTMENU € 41

VOORGERECHT

rillette van gerookte makreelfilet, crème fraîche met appel & dragon

TUSSENGERECHT

heldere tomatenbouillon met basilicum-olie, wontons van geitenkaas en zwarte olijven

HOOFDGERECHT

tournedos van fazant, crème van gepofte knolselderij, roergebakken spruitjes
kastanjechampignons & gerookt spek, pommes carré en rode port-sjalottensaus

NAGERECHT

cheesecake met appel & cashewnoten, yoghurtmousse met honing & walnoten,
hazelnootroomijs & een krokantje van pistache