

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

HOLLANDSE GARNALEN

salade met Hollandse garnalen, gepofte paprika & een crème van avocado

EENDENBORSTFILET

gebakken eendenborstfilet met basmatirijst, paksoy, minimais, shiitake en een jus met steranijs & bloedsinaasappel

CLAFOUTIS

clafoutis met vijgen, citroentijm, rode port en een mousse van vanille & mascarpone

WIJ HEBBEN EEN
ALLERGENENKAART
INDIEN GEWENST