

JEFF

BIER:

V o o r : Hertog Jan
pilsener van de tap € 2,75

H o o f d : Leffe Bruin 0,33L
Vol van smaak - licht bitter € 4,50

N a : Leffe Blond 0,25L
zacht en fruitig - licht bitter € 4,00

BIERARRANGEMENT

€10,00

WIJN:

V o o r : Rocal Blanco
Spanje | Blend van Gewürztraminer, Chardonnay
& Macabeo € 4,50 / € 20,00

H o o f d : Zinio Rioja Crianza
Rioja, Spanje | Volle body – tinten van rood fruit
€ 5,50 / € 24,50

N a : Domaine Astruc Muscat
Languedoc, Frankrijk | Prachtig gezoete wijn
€ 7,50 / € 28,00

WIJNARRANGEMENT

€17,50

JEFF

&

STEVE

Voorgerecht:

'Tonijn sashimi' Dingesneden tonijn
met een yuzu komkommer salsa, wasabi
mayonaise, zoet/zure rettich en een
sesam chilli krokantje €11,50

Hoofdgerecht:

'kalf rib eye' Rosé gegaard stuk
kalfsvlees geserveerd met seizoen
groente, uitgebakken katenspek en Leffe
bruin jus €22,-

Dessert:

'Mango cheesecake' Koude cheesecake
met een bodem van spritskoeken, munt
gel, sinaasappel compoté en merengue
€8,-

MENUARRANGEMENT

€35,00

Voorgerecht:

'Diamanthaas' Dingesneden rundvlees
met verse doperwten, zoet/zure
komkommer, huisgemaakte bitterbal en
grove mosterd mayonaise €10,75

Hoofdgerecht:

'Roodbaars' op de huid gebakken met
seizoen groente, hollandaise saus en
gefrituurde salie €22,-

Dessert:

'Gezouten karamel panna cotta'
met bananen mousse, chocolade
crumble, vanille roomijs en atsina cress
€8,-

MENUARRANGEMENT

€35,00

STEVE

BIER:

V o o r : Jupiler
Pilsener op fles € 2,75

H o o f d : Vedett extra blond
soepel - subtiel € 3,75

N a : Trippel karmeliet
Zacht/zoete citroen - cake - koriander
€ 5,00

BIERARRANGEMENT

€10,00

WIJN:

V o o r : Zinio Rioja Crianza
Rioja, Spanje | volle body - tinten rood fruit
€ 5,50 / € 24,50

H o o f d : Cres Ricards Viognier
Frankrijk | 8 maanden houtopvoeding - gulle wijn
€ 6,50 / € 26,00

N a : Sol de Reymos Dulce de Moscatel
Valencia, Spanje | Moscatel druif - rijke zoete
wijn
€ 6,25 / € 25,00

WIJNARRANGEMENT

€17,50