

JEFF

BIER:

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

H o o f d : Lefe Blond 0,25L
Zacht en fruitig - licht bitter € 4,00

N a : Duvel 0,33L
Blond bier - subtiel bitter € 4,50

BIERARRANGEMENT

€10,00

WIJN:

V o o r : Vermentino
Zuid Frankrijk | Domaine d'Astruc, kruidig – mooie
structuur – aan houdende finale € 5,25 / € 22,50

H o o f d : Beaujolais
Frankrijk | Chardonnay – frisse tinten
€ 8,75 / € 28,00

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

WIJNARRANGEMENT

€17,50

JEFF

&

STEVE

Voorgerecht:

'Eendenborst en buikspek' Gerookte
eendenborst en met hoisin gelakte
buikspek, sinaasappel mayonaise, verse
tuinbonen, zoet/zure wortel en kervel
€10,75

Hoofdgerecht:

'Wilde heilbot' Op de huid gebakken
met seizoen groente, zeekraal en
antiboise €23,-

Dessert:

'Witte chocolade mousse' Luchtige
mousse met passievrucht gel, verse
aardbeien en stukjes brownie €8,-

MENUARRANGEMENT

€35,00

Voorgerecht:

'Label rouge zalm' Dungesneden
Schotse zalm met citroen kaviaar,
knoflook krokantjes, soya gelei en
honing mayonaise €11,50

Hoofdgerecht:

'Denver steak' Mooi gemarmerd
Amerikaans rundvlees met uien
compoté en whisky jus €22,-

Dessert:

'Clafoutis' frans gebak met amarena
kersen, rabarber compoté, kruimel,
vanille hang op en atsina cress €8,-

MENUARRANGEMENT

€35,00

STEVE

BIER:

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

H o o f d : Tripel karmeliet
zacht/zoete citroen - cake - koriander
€ 5,00

N a : Corona Extra
Mexicaans I fris - zacht € 4,00

BIERARRANGEMENT

€10,00

WIJN:

V o o r : Tarapaca
Chilli I Blend van chardonnay – Sauvignon Blanc -
Viognier
€ 5,50 / € 24,50

H o o f d : Cabernet Sauvignon
Zuid Frankrijk I Kracht – ronde tannines
€ 7,00 / € 26,50

N a : Brachetto
Italië - Piëmonte I Brachetto druif – licht
mousserende rode dessertwijn
€ 7,65 / € 26,50

WIJNARRANGEMENT

€17,50