**Specials**

**Carpaccio van rode biet € 9,50**

*Geroosterde gele biet . pompoen crème*

*Wijnadvies*: Sauvignon Blanc/ Pinot Grigio 'ENA', Puklavec, Ormoz, Slovenië

**Vis pallet € 13,50**

*Coquille . Hollandse garnalen . gemarineerde zalm . krokantje van bloedworst*

*Wijnadvies*: Sauvignon Blanc/ Pinot Grigio 'ENA', Puklavec, Ormoz, Slovenië

**Zoete aardappelsoep € 6,50**

*Crème fraiche . spekjes . gefrituurde prei*

*Wijnadvies*: Chenin Blanc, Gold Mountains, Westkaap, Zuid-Afrika

**Erwtensoep complét € 7,75**

*Roggebrood . mosterdspek . rookworst*

*Wijnadvies:* Chenin Blanc, Gold Mountains, Westkaap, Zuid-Afrika

**Gegrilde varkensrack € 17,50**

*Spruitenstamp . rozemarijn knoflooksaus*

*Wijnadvies*: Quattro di Rossi 'Ripassato', Veneto, Italië

**Trio van stamppot € 16,50**

*Zuurkoolstamp speklapje . hutspot estouffade . boerenkoolstamp rookworst . jus*

*Wijnadvies*: Pinot Noir 'Vieilles Vignes', Maison Diable, Loire, Frankrijk

**Esstouffade bourguignonne de bœuf € 16,50**

*Keuze uit verse frieten OF vers desem brood*

*Wijnadvies*: Quattro di Rossi 'Ripassato', Veneto, Italië

**Chateau Briand voor 2 pers €22,50 p.p.**

*Bearnaise saus . verse frieten*

*Geserveerd op een hete plaat, zodat u zelf de gaarheid kunt bepalen.*

*Wijnadvies*: Rioja, Viña Valoria, Rioja, Spanje

**Crepes suzette € 7,50**

*Vanilles ijs | slagroom*

*Wijnadvies*: Spätlese Die Golden Eule, Rheinhessen, Duitsland

**3-Gangen Surprise Menu € 29,50**

*Keuze uit: vis of vlees hoofdgerecht*