

Voorgerechten

€ 13,50

Black Angus

Steak Tartaar | Schuim Van Piccalilly | Ingelegde Bloemkool | gefrituurde kappers | zure bommen gelei | kwarteleitje

Albacore tonijn

Filet american | wasabi | zwarte sesam | huisgemaakte sambal | kroepoek | krokante boon

Vitello Tonnato

Rose gebraden kalfsrosbief | tonijn crème | rucola | kappers | arbequine olijfjes | kalfsdressing met balsamico

Carpaccio Biet

Gerookte rode biet | geitenkaas | snijbiet | sinaasappel-rozemarijn dressing | Balsamico-uitjes | ingelegde bloemkool | radijs

Soepen

€ 9,50

Bouillon

Krachtige runder bouillon | fijne groenten | ravioli | stoofvlees

Kreeftensoep

Wilde gamba | zuurdesem | saffraan rouille | venusschelp

Knolselderij

Crème soep | sous vide gegaard | truffel | croutons

Tussengerechten

€ 15,50

Kalf

Zacht gegaarde sukade | jus Milanese | risotto | Parmezaan | gepofte quinoa

Rode mul

Strozzapreti pasta | venkel salade | sinaasappel | kreeften schuim |

Tortellini

Spinazie | warmoes | gepocheerd eitje | Parmezaan | tomaat | Italiaanse peterselie

Aanbevolen wijnen

Circus Maximus
Sauvignon blanc
Mendoza, Argentinië
Aards, gemaaid gras, citrus

Via Terra Garnacha
Terra Alta – Spanje
Mineralig, licht wit, fruit, appel

Bloemfontein Chenin Blanc
Westkaap – Zuid Afrika
tropisch fruit, frisse zuren

Tapps Blend
Pfalz – Duitsland
Parfum van lichte appel en
gemaaid gras, tonen van citrus
en anijs

Pikes Red Mullet
Clara Valley – Australië
Shiraz, Malbec, Merlot
kersen, framboos, pruimen, witte
peper

Trentham Estate Chardonnay
Big Rivers – Australië
Boterig, kruidig, meloen, eik, tabak

Roceno Grillo
Sicilie – Italië
Bloesem, witte perzik, fijne citrus

Hoofdgerechten

€ 21,50

Duroc Buikspek

Zacht gegaard | Geroosterd op de BGE | spitskool | hoisin | wilde gamba | prak aardappel

Hert

Biefstuk | rosé | rode kool | topinamboer gratin | jus Royal | paddenstoelen

Skrei kabeljauw

Op de huid gebakken | beurre blanc | groenten spaghetti | Italiaanse peterselie | linzen | Savora

Strüdel

Bladerdeeg | wintergroenten | Talleggio | luchtige pompoen saus

Entrecote 200 gram *

Black Angus | BBQ | peper – cognac saus | knolselderij | winterse groenten | roseval aardappel

Dessert

€ 9,50

Appel Crumble

Witte chocolade mousse | appel | Kaneel crumble | appel compote | strüdel room ijs

Val Dieu

Abdij kaas gegratineerd | appel stroop uit Eckelrade | krentewegge

Passie

Passievruchten mousse | geleï | hangop – limoen ijs | mango

Kaas

Diverse kazen | peren chutney | appel stroop uit Eckelrade | krentewegge

3 kaasjes € 9,50

5 kaasjes € 14,50

(*) meer prijs € 7,00

Aanbevolen wijnen

Roceno Merlot

Sicilië – Italië

Lichtvoetig, zachte tannine, zwarte bes, aardbei

Honoro Vera

Granache, Syrah, Monastrell

Calatayud – Spanje

Bosfruit, rijpe tannines

Vedilhan Viognier

Lanquedoc Frankrijk

Floraal accent, vol, rijk

exotisch fruit

Ercavio Blanco Airen

Tierra de Castilla – Spanje

mediterrane kruiden, peer,

granny smith

Circus Maximus

Malbec

Mendoza, Argentinië

Rood fruit, gedroogd tabak

Tschida “Blend “

Auslese Oostenrijk

Fris, citrus, bloesem, delicaat zoet

Bertsolari Vermut ‘40 Botanicals’

Terra Alta – Spanje

heerlijk stroperig, kruiden

Sweet Heart, Sauvignon blanc

Pfalz, Duitsland

Oliver Zeter

Licht zoet, elegant, exotisch

Van Zellers Ruby Porto

Douro - Portugal

Romantik menu

Stel uw eigen menu samen uit de voorafgaande gerechten

3 gangen	€ 38,50	voorgerecht hoofdgerecht dessert
4 gangen	€ 43,50	voorgerecht soep hoofdgerecht dessert
4 gangen	€ 51,00	voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert
5 gangen	€ 56,00	voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht dessert

Wijnarrangement

	Wijnarrangement	Bob wijnarrangement
3 gangen	€ 23,50	€ 14,50
4 gangen	€ 26,50	€ 16,50
5 gangen	€ 31,50	€ 19,50

De geselecteerde wijnen zijn ook per glas verkrijgbaar

Jubileum menu

(Deze gerechten zijn ook los te bestellen)

Black Angus € 16,00

Gerookte Rib Eye | spekbokking mayonaise | zure bommen gelei | zwammetjes | gerookte sesam

Kreeftensoep € 9,50

Wilde gamba | zuurdesem | saffraan rouille | venusschelp

Grietfilet € 18,50

Gebakken | Beurre Noisette | bloemkool | mousseline | visjus

Ree € 32,50

Gebraden filet | saus Royal | rode kool | paddenstoel | pastinaak

Mandarijn € 9,50

Bereidingen van mandarijn | yoghurt | amandel | chocolade

3 gangen	€ 41,50	Black Angus Ree Mandarijn
4 gangen	€ 47,50	Black Angus Kreeftensoep Ree Mandarijn
4 gangen	€ 54,50	Black Angus Grietfilet Ree Mandarijn
5 gangen	€ 61,00	Black Angus Kreeftensoep Grietfilet Ree Mandarijn

Eventueel uit te breiden met een kaas assortiment van 3 kaasjes