

Suggesties

15 OKTOBER 2026

Voorgerecht

Krokant gebakken zwezerik € 24,00

rode port, knolselder, pastinaak, boschampignons, spinazie

Wildkroketjes € 19,00

fris winters slaatje

Butternut soepje (pompoen) € 11,00

croûtons en crumble van spek

Hoofdgerecht brood of aardappelbereiding inbegrepen

Stoofpotje van varkenswangen € 31,50

witloofslaatje

Stoofpotje van hert € 33,00

winterse groenten garnituur

Fazant Brabançonne € 34,50

filet, gekonfijt boutje, gecarameliseerd witloof

Gebakken sliptongen € 38,00

witloofslaatje, huisgemaakte tartaarsaus

SUPPLEMENTEN VOOR
DE VOLLEDIGE KAART

Winterse warme groentjes in plaats van slaatje

€ 3,50

Gratin aardappelen

€ 4,00

Dessert

Tarte Tatin € 12,00

chocolademousse, bolletje vanille-ijs, crumble van brownie, aardbeien

Huisgemaakte tiramisu van brownie € 10,00

WIJNTIPS OP DE ACHTERKANT

Wijntips voor de herfst

15 OKTOBER 2026

Wit

GLAS € 7,50

FLES € 39,50

Vignerons Ardéchois, Gravette Chardonnay

Ardèche IGP, Frankrijk · druif Chardonnay

Frisse citrus en witte perzik, mooi rond en soepel in de mond. Toegankelijk en heerlijk doordrinkbaar.

Rood

GLAS € 9,00

FLES € 47,50

Villa Loren, Valpolicella Ripasso DOC

Veneto, Italië

Rijpe kersen en warme specerijen met een fluweelzachte structuur. Rijk, vol en mooi complex. Ideaal bij onze heerlijke vleesgerechten voor wie graag geniet van een iets vollere wijn.

Rosé

GLAS € 6,50

FLES € 35,00

Gavinel Cap au Sud, Gris

Saint-Guilhem-le-Désert, Frankrijk

Een elegante, zeer lichte roséwijn, tussen wit en rosé en vandaar de naam Gris, uit het zuiden van Frankrijk. In de neus fris en fruitig met toetsen van exotisch fruit, perzik, meloen en een subtiele hint van aardbei. In de mond licht, soepel en verfrissend, met een zachte fruitigheid en een fijne frisse afdronk. Ideaal voor wie graag een heel licht roséetje drinkt, ook witte wijndrinkers zijn hier meer dan fan van.

VOOR ANDERE WIJNEN KUN JE STEEDS ONZE WIJNKAART VRAGEN