

LUNCH HOUR

by Keuken van Dennis

GRAVAD LAX

Gemarineerde zalm met salade van aardappel, groene kruiden en mierikswortelcrème 12,50
Marinated salmon with a salad of potato and horseradish cream

CHÈVRE

Jonge geitenkaas met salade van bulgur, tomaat, gerookte amandelen, citroen en munt 9,50
Young goats cheese with a salad of bulgur, tomato, smoked almonds, lemon and mint

IBERICO

Proeverij van jamon bellota, salchichon en rilette van het Iberico varken 14,50
Tasting of jamon bellota, salchichon and rilette of the Iberico pork

SHAKSHUKA

Freiland eitjes bereid in een pittige saus van paprika, ui, harissa, komijn en koriander 9,50
Farmhouse eggs prepared in a spicy sauce of bell pepper, onion, harissa, cumin and coriander

BOUILLABAISSE

Rijkgevulde soep van schaal- en schelpdieren met venkel, tomaat en saffraan 12,50
Richly filled seafood soup with fennel, tomato and saffron

TAGLIATA

Dungesneden rundvlees, rucola, parmezaan en truffelmayonaise 12,50
Thinly sliced beef, rucola, parmesan and truffle mayonnaise

POLDERGANS

Wildstoverij met paddenstoelen, kastanjes, spekjes en zilverui 12,50
Stew of wild goose with mushrooms, chestnuts, bacon and pearl onions

FOIE GRAS

Huisgemaakte eendenlever terrine met compote van abrikozen 14,50
Home made duck liver terrine with apricot compote
wijnsuggestie: Coteaux de Layon, Baumard – 5,50 /glas

LUNCH HOUR FORMULA

Keuze van 2 gerechten (½ portie) met ambachtelijk brood
Choice of 2 dishes (½ portion) with artisanal bread

15 euro

SPECIAL SUNDAYS

Just sharing some quality time with family and friends ...

BGE SUNDAY ROAST

Roast van de Big Green Egg, geroosterde groenten en dikke jus 37,50 (2 pers)
Roast from the Big Green Egg, roasted vegetables and thick gravy

LAZY SUNDAY

Diverse kleine gerechten van de chef om te delen (vanaf 2 personen) 19,50 p.p.
Variety of small dishes to share (min. 2 persons)

ONZE WIJNKEUZE

“Wine is sunlight, held together by water”

Galileo Galilei

WIT

CRÉMANT DE LOIRE NV (mousserend)

Carte Turquoise Brut, Domaines des Baumard – Loire, FR

6,50 (glas) 39,50 (fles)

VINHO VERDE 2017

Portal da Calçada DOC - Portugal

4,50 (glas) 22,50 (fles)

ROUSSANNE CHARDONNAY 2017

Fruité, Domaine Félines Jourdan - Payd d'Oc, FR

4,50 (glas) 22,50 (fles)

MONTINE GOURMANDISE BLANC 2017

Grignan les Adhémar – Rhône, FR

6,25 (glas) 32,50 (fles)

SANCERRE 2017

Domaine Serge Laloue – Loire, FR

24 (½ fles)

SAVENNIÈRES 2012

Clos Saint Yves, Domaines des Baumard – Loire,FR

22,50 (½ fles)

MACON 2017

Chardonnay Talmard – Bourgogne, FR

17,50 (½ fles)

CHAMPAGNE NV

Palmer & Co, Brut Réserve - FR

35 (½ fles)

ROOD

PINOT NOIR 2017

Corette – Pays d'Oc, FR

5,50 (glas) 24,50 (fles)

MONTEPULCIANO 2017

Bajo, I Lauri – Abruzzo, IT

4,50 (glas) 22,50 (fles)

CÔTES DU RHÔNE 2017

Domaine Brusset, Laurent B – Rhône, FR

6,- (glas) 27,50 (fles)

HEINRICH RED 2015

Zweigelt, St. Laurant, Blaufrankisch – Neusiedlersee, Oostenrijk

19,50 (½ fles)

SAINT EMILION 2015

Château Bel-Air – Puisseguin St. Emilion, FR

24,50 (½ fles)

CHURCH BLOCK 2016

Wirra Wirra Vineyards – South Australia

21,- (½ fles)

ZOET

COTEAUX DE LAYON 2015

Carte d'Or Domaines des Baumard - Loire,FR

4,50 (glas)

PX SHERRY 2016

Bodegas Toro Albalá Don PX – SP

6,50 (glas)