Every expert was once a beginner:

So dream big and start now

**KOUDE VOORGERECHTEN**

**Carpaccio | sla | kewpi | knolselderij | walnoot | truffel | 6,50**

*- Pinot Noir: Domaine le Colombette, Hérault, Frankrijk: Delicate smaak, fruitige aroma's en aardse tonen –*

*- Hertog Jan Grand Prestige: Rijke volle smaken die de aardse tonen goed aanvullen –*

*- Tripel Karmeliet: De complexe fruitige aroma’s van dit bier geven juist een mooi contrast –*

**Warmgerookte zalm | komkommer | feta | watermeloen | basilicum | 6,50**

*- Rioja Blanco Fermenta en Barrica: Bodegas Azabache, La Rioja, Spanje: Frisse citrusaroma’s, vol mondgevoel en romige textuur -*

*- Victoria Zwaar Blond: Het krachtige en fruitige karakter van dit bier past goed bij de vettigheid -*

*- Texels Skuumkopke: Heeft een licht en fruitig karakter wat de delicate smaken goed matcht -*

**Garnalencocktail | cocktailsaus | bieslook | bleekselderij | tomaat |6,50**

*- Rioja Blanco Fermenta en Barrica: Bodegas Azabache, La Rioja, Spanje: Frisse citrusaroma’s, vol mondgevoel en romige textuur -*

*- Texels Skuumkopke: Licht en sprankelend karakter wat een mooie balans vormt met de zilte smaak -*

*- Hertog Jan Pilsener: Verfrissend en licht bitter karakter wat zorgt voor een verfrissend contrast -*

**Gerookte eendenborst | abrikoos | rode kool | knolselderij | walnoot | 6,50**

*- Pinot Noir: Domaine le Colombette, Hérault, Frankrijk: Delicate smaak, fruitige aroma's en aardse tonen -*

*- Texels Skuumkopke: Het lichte, fruitige karakter vormt een mooie combi met de rooksmaak en de zoete abrikoos -*

*- Hertog Jan Grand Pilsener: Het licht bittere karakter vormt een goede aanvulling op de aardse tonen en knolselderij -*

**SOEPEN**

**Bisque | garnalen | prei | 6,00**

*- Texels Skuumkopke: Het lichte sprankelende karakter vormt een mooie tegenhanger voor de rijke hartige smaak van bisque -*

*- Brugse Zot Blond: Het fruitige en kruidige karakter past goed bij de combinatie van garnalen en prei -*

**Tomatensoep | runderballetjes | prei | 5,00**

*- Hertog Jan Pilsener: Het verfrissende en lichte bittertje vormt een klassieke combinatie met de tomatensoep -*

*- Belle-Vue Extra Kriek: de zoete fruitige smaken zorgen voor een harmonie -*

**Mosterdsoep | gerookt spek | prei | 5,00**

*- Texels Skuumkopke: een fruitige tegenhanger voor het pittige en romige van de soep en het gerookte spek -*

*- Tripel Karmeliet: De complexe fruitige aroma’s van dit bier zorgen voor een gebalanceerde smaak -*

**HOOFDGERECHTEN**

**Kalfssukade | kalfszwezerik | risotto | karameljus | 19,50**

*- Côtes du Rhône, Bastide Saint Dominique, Rhône, Frankrijk: Medium tot full-bodied karakter en rijk smaakprofiel -*

*- Hertog Jan Grand Prestige: De rijke volle smaken vormen een mooie match met de malse sukade en romige risotto -*

*- Victoria Zwaar Blond: Het krachtige en fruitige karakter sluit goed aan bij de sukade en karameljus -*

**Runderhaas | eendenleverboter | risotto | madeirajus | 21,50**

*- Côtes du Rhône, Bastide Saint Dominique, Rhône, Frankrijk: Medium tot full-bodied karakter en rijk smaakprofiel -*

*- Brugse Zot Blond: Het fruitige en kruidige karakter vullen de tournedos, eendenleverboter en madeirajus mooi aan -*

*- Hertog Jan Grand Prestige: De volle smaken passen goed bij de intensiteit van de tournedos en de aardse tonen van de gnocchi -*

**Slibtong | zeekraal- citroenrisotto | madeirajus | 18,50**

*- Grechetto, Di Filippo, Umbrië, Italië: Levendig karakter, citrusaroma’s en bloemen, medium-bodied structuur en goede zuurgraad -*

*- Texels Skuumkopke: Het lichte karakter van de Skuumkopke vormt een goede match met de delicate smaken en frisse tonen -*

*- Hertog Jan Pilsener: Het verfrissende karakter snijdt door de vettigheid en zorgt voor een contrast met de rijke madeirajus -*

**Gnocchi | pompoen | salie | beurre noisette | 17,00**

*- Grechetto, Di Filippo, Umbrië, Italië: Levendig karakter, citrusaroma’s en bloemen, medium-bodied structuur en goede zuurgraad -- Brugse Zot Blond: Het fruitige complimenteert het zachte van de gnocchi, de zoete pompoen en de aromatische salie -*

*- Tripel Karmeliet: Een gebalanceerde combinatie met dit gerecht door de complexe en fruitige aroma’s van dit bier -*

**VOOR DE KLEINTJES**

**Pasta Bolognese | rauwkost | 7,50**

**Patat | snack | appelmoes | 7,50**

**Bijgerechten:**

**Potato wedges | brandermayonaise | 1,50**

**Sla | rauwkost | dressing | 1,50**

**DESSSERTS**

**Wafel | geflambeerde appeltjes | calvados | vanille-ijs | 5,50**

*- Jour de Fruit, Domaine l’Ancienne Cure, Monbazillac, Frankrijk: Verfrissend en fruitig karakter -*

*- Belle Vue Extra Kriek: De zoete en fruitige smaken sluiten goed aan bij de appeltjes, calvados en vanille -*

*- Hertog Jan Grand Pilsener: Het verfrissende en licht bittere vormt een mooi contrast met het zoete en fruitige in dit dessert -*

**Crêpes | geflambeerde kersen | vanille-ijs | 5,50**

*- Jour de Fruit, Domaine l’Ancienne Cure, Monbazillac, Frankrijk: Verfrissend en fruitig karakter -*

*- Hertog Jan Grand Prestige: De tonen van karamel, donker fruit en kruiden zijn een mooie aanvulling op dit dessert -*

*- Belle Vue Extra Kriek: Het fruitige vult de smaak van dit dessert perfect aan terwijl het zuurtje zorgt voor een mooie tegenhanger -*

**Grand dessert | 7,50**

*- Mousserende wijn: De frisheid maakt het dessert nog sprankelender en geeft een extra vleugje elegantie aan het dessert -*

**Kaasplankje van 4 kazen naar keuze met diverse garnituren | 7,50**

*- 10 years old Tawny Port: De smaak van Tawny Port complementeerd het gedroogde fruit en intensiveert de smaak van de kazen -*

*- Hertog Jan Grand Pilsener: De rijke volle smaken passen goed bij kaas en versterken de smaak van kletzenbrood, fruit en nootjes -*

*- Texels Skuumkopke: Het licht notige in het bier vult de verschillende smaken en texturen van dit dessert goed aan -*

