

Wijnbar menu

Bites

Versgebakken brood roomboter olijfolie zeezout		6,50
Jalapeño roomkaas Chili	3 stuks	7,50
Loaded truffle fries parmezaan bosui truffel		11,00
Lima oester "Naturel" citroen rode wijnazijn	per stuk	4,00
	6 stuks	20,00
Crispy garnalen sriracha	5 stuks	10,00
Gerookte zalm crostini's	80gram	12,00
Patanegra Iberico ham	80 gram	21,50
Balkenbrij appel		7,50
Bourgondische kalfsbitterballen mosterd	per stuk	1,60
Yakitori Japanese Flavour	3 stuks	6,50
Mini carpaccio rund pesto parmezaan		5,00
Kaasplankje stroop kletsenbrood	4 stuks	16,00
	5 stuks	19,00
Borrelplankje	per persoon	12,00
Livarham bitterbal oude kaas truffelkaas brood		

Wijnproeverijen - *proeverij van 3 halve glazen wijn*

Limburgse wijnervaring

Witte en rode wijn: Auxerrois Thorn – Pinot Gris Thorn – Dornfelder Thorn 13,50

Trilogie van top wijnen

Witte wijn: Weissburgunder Austria – Riesling Germany - Chenin Blanc France 14,50

Rode wijn: Pinot Noir Australia – Cinsault Chile – Tempranillo Rioja, Spain 13,50

De kunst van wijn: 3 Iconen

Witte wijn: Grünerveltliner Austria – Garnacha Blanca Spain – Chardonnay Chili 17,50

Rode wijn: Barbera Italy – Tempranillo Ribera del Duero – Cabernet Franc, Pomerol 16,50

Wijnbar menu

Gerechten wisselen iedere maand

Voorgerechten

Rundercarpaccio truffel parmezaan rucola	16,50
Paddenstoelenbouillon ravioli paddenstoelen	7,50
Ceasarsalade met kip gamba spek ei	14,50

**Bij de voorgerechten wordt brood geserveerd*

Hoofdgerechten

Diamanthaas jus gerookte knoflook	25,00
Vis van de dag	22,50
Pompoen shiitake knolselderij	18,50

**Bij de hoofdgerechten wordt friet geserveerd*

Nagerechten

Koffie met Friandises	2 stuks	7,50
Kaasplankje stroop nootjes kletsenbrood	3 stuks	14,50
Dame blanche vanille-ijs warme chocolade		11,50

Culinaire agenda Februari

6 Februari – Wine & Dine met wijnen van Ontanon uit Spanje

Deze wijn & spijsavond schenken wij 10 wijnen en serveren 5 gerechten, water en koffie na. 95,00 p.p.

14 februari – Valentijn

Valentijnslunch to share

Assortiment met koude en warme bites vooraf – valentijnsdessert to share 29,50 p.p.

Valentijnsdiner 4- of 5- gangenmenu

Ontvangst met rosé bubbels en amuses vanaf 70,00 p.p.

Zalm tartaar | ossenstaartbouillon | coquille | runderlende | liefdesdessert