

LUNCHMENU

(Vrijdag en Zondag middag)

AMUSES

TAGLIERINI

Pecorino – truffel

Wijn Pairing: Den Nachtegaal – Gerardus Gamay 2024 (Heuvelland, België)

ZEETONG

Aardpeer – cavolo nero – salie

Wijn Pairing: Marof - Goričko Blanc 'Breg Cuvée White' 2021 (Prekmurje – Slovenië)

KEUZE DESSERT

AMARENA

DAME BLANCHE

Amandel – meringue

Wijn Pairing: Domaine Champagne Henri Giraud - Ratafia Champenois 'Solera 1990-2019' (Champagne, Frankrijk)

Lunchmenu: € 59

Aangepaste wijnen: € 36

Alcoholvrije pairing: € 21