

# LE MENU

## PORTOBELLO

*consommé – gepocheerd ei – Belper Knolle  
of*

## SCHORSENEER

*schorseneer rôti – zuurkool – gerookte amandel*

\*

## KNOLSELDERIJ

*appel – aligot - walnoot  
of*

## ROGVLEUGEL

*topinamboer – gekonfijte citroen - bisque  
of*

## VARKENSWANG

*koolraap – snijboon – pied de mouton*

\*

## CHOCOLADE

*peer – karamel – Zacapa 23 rum  
of*

## ECLAIR

*mandarijn – witte chocolade - pistache  
of*

## KAAS

*Chaource – Epoisses – Monte Enebro  
(supplement 1,5)*

3-GANGEN 54,-

# À LA CARTE

## L'ENTREE

### PORTOBELLO

*consommé – gepocheerd ei – Belper Knolle 15*

### SCHORSENEER

*schorseneer rôti – zuurkool – gerookte amandel 15*

### COQUILLE

*spruiten - bleekselderij - sinaasappel 18,5*

### PÂTÉ DE LAPIN

*pruim – mosterdsla - zuurdesembrood 17,5*

## LE PLAT PRINCIPAL

### KNOLSELDERIJ

*appel – aligot - walnoot 25,5*

### ROGVLEUGEL

*topinamboer – gekonfijte citroen – bisque 28,5*

### ROODPOOT PATRIJS

*witlof – kweeper – trompette de la mort 29*

### VARKENSWANG

*koolraap – snijboon – pied de mouton 28,5*

# LE GRAND FINAL

## CHOCOLADE

*peer – karamel – Zacapa 23 rum 13,5*

## ECLAIR

*mandarijn – witte chocolade – pistache 13,5*

## KAAS

*Chaource – Epoisses – Monte Enebro 15*

VIN DOUX	Glas	DIGESTIEF	
Coteaux de Layon Domaine des Baumard	9	Espresso Martini	12
Clos st. Catherine Domaine des Baumard	10,5	Fonseca Ruby port	6,5
Loire Vouvray 'Champs Rougets' "20	8,5	Fonseca 10 yrs. old tawny	9,5
Macvin de Jura	9,5	Limoncello	6,5
Muscat de Rivesaltes "Flor" "20	7	Cognac VS, Mestreau	7
Rivesaltes 'Ambre' 1996	7	Calvados Roger Groult '8 ans'	8
Carmes de Rieussec, Sauternes.	11,5	Armagnac, Bas-Armagnac, Delord X.O.	9,5
Garonnelles Sauternes	8,5	Eau de vie, Lubberhuizen & Raaff	7,5
Banyuls "Méditerranée"	8,5	Amaretto di Tivoli	9
Weinlaubenhof Kracher No. 5 "00	13,5	Grappa, Giare Amarone	8,5
Weinlaubenhof Kracher No. 8 "05	14	Grappa, Giare Gewürztraminer	8,5