

DINER

vanaf 17:00 uur

OM ALVAST TE DELEN

Baquette 7.5 
stokbrood met Parijse boter

APERITIEF

Fladderak Spritz 9.5
met Groninger citroen-kaneel-kardemom likeur en Cava Brut

Aperol Spritz 11
klassiek

Kir Royal 9.5
met crème de cassis en Cava Brut

WATER

San Pellegrino 0,25 cl | 0,75 cl 4 | 7.5
bruisend

Aqua Panna 0,25 cl | 0,75 cl 4 | 7.5
plat

WIJNARRANGEMENT

3-gangen 19.5

3-gangen halve glazen 12

WIJN



Bubbels

Villarnau Dom Potier Cava Brut 7 | 36
Macabeo - Penedès, Spanje

Boschendal Brut 8 | 42
Chardonnay, Pinot Noir - Zuid-Afrika

Boschendal Brut Rosé 8 | 42
Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage - Zuid-Afrika

Wit

Masi Modello 6 | 32
Pinot Grigio - Veneto, Italië

Boschendal Boschenblanc 7 | 36
Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42
Chardonnay - Zuid-Afrika

Rosé

Boschendal The Rose Garden 7 | 36
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Shiraz - Zuid-Afrika

Château Sainte Roseline Prestige 43
Cinsault, Grenache Blanc, Syrah - Côtes de Provence, Frankrijk

Rood

La Grassa Selezione 6 | 32
Primitivo - Puglia, Italië

Boschendal Lanoy 7 | 36
Cabernet Sauvignon, Merlot - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42
Pinot Noir - Zuid-Afrika

MENU ENG / DE



Bar Bistro



DINER

vanaf 17:00 uur

CHEF'S SUGGESTIE

3-gangen Bistro menu 42,5
deze gerechten zijn ook los te bestellen

Groene curry cremeux 15,5
met gerookte zalm, citrus vinaigrette en haringeitjes

Gepeperde diamanthaas 22,5
met gorgonzola, gekarameliseerde ui, pompoen en uienjus

Zoete aardappelparfait 8,5
met wortelkaramel, hangop van citroenkward, merengue en basilicum

Compleet verzorgd diner 79
3-gangen Bistro menu, mineraalwater, aperitief,
3-gangen wijnarrangement en afsluitend
koffie of thee met friandises.

VOORGERECHTEN

Bisque de Crevettes 12,5
luchtige soep van schaaldieren met venkel en sinaasappel

Aardappel-preisoep 9,5 
crèmesoep van aardappel en jonge prei met look,
crème fraîche en aardappelkaantjes

Filet Americain 13,5
van rund met bouillon van Kesbeke zuur,
dragonmayonaise, ingemaakte groenten en brioche brood

Gerookte zalm 15,5
met look, crème fraîche, verse kruiden, citroen,
radijs en brioche brood

Buratta 14,5 
met een salade van perzik, roodlof en amandel

HOOFDGERECHTEN

Ratatouille 19,5 
mediterrane groenten uit de oven met tomaat en
basilicum

Heilbot 23,5
zwarte heilbot met antiboise, tuinerwtjes en asperge

Bistro burger 17,5
getoast brioche brood met een runderburger van Black
Angus, augurk, tomaat, cheddar, mosterdmayonaise en
smokey baconmarmelade

Vega burger 16,5 
getoast brioche brood met een groentenburger met
tomaat, augurk, cheddar en vegan bacon

BIJGERECHTEN

Franse frietjes 4,5 
geserveerd met dragonmayonaise

Gebakken aardappeltjes 4,5 
met rozemarijn en knoflook

Bistro salade 4,5 
met sjalot, walnoot en Franse dressing

DESSERTS

Citroentaartje 8,5
met merengue en mascarpone crème

Aardbeien Romanoff 8,5
verse aardbeien met room, triple sec en sinaasappel
met gesuikerd bladerdeeg

Le Colonel 8,5
vers gedraaid Italiaans sorbetijs van citroen en wodka

 vegetarisch
 veganistisch

Heb je dieetwensen en/of voedselallergieën? Vertel het ons!
Onze medewerkers staan je graag te woord.

Bar Bistro

NOK