

15:00 - 23:00

18:00 - 22:00

KEUZE VAN DE CHEF

4 gangen groentemenu

*Begeleid door brood, amuse en
tafelwater*

55,- per persoon

Bijpassende wijnen?

Wijnarrangement - 35

Halve glazen - 19,75

Oogst van de week	Dagprijs
Bio groente van het Zwolse voedselbos	
Flammkuchen	15
Drie Nederlandse kazen, Uiencompote en Druiven	
Polenta Frites	9
Parmezaanse kaas, Antiboise	
Pimientos de Padrón	9
Kleine milde Spaanse pepers uit Galicië	
Croquetas	7,5
3 vegetarische huisgemaakte kroketjes	
Burrata	12
Tomaat, Limoen, Basilicum, Olijfolie	
Ceviche	21
Baars, Zoete aardappel, Mais	
Sardines, Citroen, Toast	11
Ingeblikte sardines uit Portugal	
Steak tartare	21
klassiek garnituur & toast	
Paleta de cebo de campo 50% Ibérica	21
Gedroogde Spaanse ham van de voorpoot 70 gram, toast, tomaat	
Brood met dips	8
Holtkamp Bitterbal	1 ps
De Bieterbal	1 ps

Oesters, Gillardeau, 3 stuks	17
Bowmore 12yrs, Mignognette, Limoen	
Aardappel, Prei, Ei	15
+Supplement Vis	Dagprijs
Wijntip: Witte Rioja	
Maïssoepp	9
Paddestoelen, Beurre Noisette	
Wijntip: Albarín	
Gepofte Biet, Pomme Pavé, Wortel	18,5
+Supplement Vlees	Dagprijs
Wijntip: Holland Cuvée	
Hazelnoot, Sinaasappel, Chocola	15
Wijntip: Moscatel	
Crème brûlée	8
Verse vanille & steranijs	
5x Nederlandse Kaas	17
Wijntip: Macvin Du Jura!	

*Dieetwensen / allergieën ?
vraag de bediening naar de
mogelijkheden*