

## WIJNEN

### WITTE WIJNEN *per glas/fles*

**LAURENT MIQUEL | SAUVIGNON - 4,95 / 28,50**

Fris | Grapefruit | Kruisbes

**SANTIAGO | CHARDONNAY - 4,75 / 27,25**

Rijp fruit | Peer | Mango | Ananas

**EPICURO | PINOT GRIGIO - 4,75 / 27,25**

Vol | Zacht | Kruidig

### RODE WIJNEN *per glas/fles*

**LAURENT MIQUEL | MERLOT - 4,95 / 28,50**

Krachtig | Vol | Pruimen

**SANTIAGO | MALBEC | CHILI - 4,75 / 27,25**

Rood fruit | Zachte tannines | Vleugje kruiden

### WILD WIJN 2022 *per glas/fles*

**NAVARRA CRIANZA - 5,75 / 32,50**

Blend van Merlot, Temperanillo, Cabernet en Syrah  
Donker en rood fruit | Kruidig | Koffiebonen

>> *Informeer ook naar onze wijnkaart* <<

## BRASSERIE 6

### CHEF'S MENU

**3 GANGEN CHEF'S MENU à € 39,50**

*voor-, hoofd-, en nagerecht*

**4 GANGEN CHEF'S MENU à € 44,50**

*voor-, soep, hoofd-, en nagerecht*

**6 GANGEN CHEF'S MENU à € 59,00**

*culinair verrassingsmenu van de chef*

>> *Heeft u een allergie? Meld het ons* <<

## MENUKAART

### VOORGERECHTEN

#### **HERT - 14,50**

Tartaar | Truffel crème | Hazelnoot | Oude kaas | Gemarineerde biet

#### **ZEEBAARS & KRAB - 12,95**

Salade | Gemarineerd | Mango | Limoen | Olijfolie

#### **OERWORTEL - 12,50**

3 kleuren | Geitenkaas | Pecannoten | Honing | Paddenstoelen

#### **PULLED TURKEY - 11,95**

Kalkoen | Rilette | Appeltjes | Piccalilly | Amsterdamse ui

#### **CHEF'S DISH - 11,95**

Wisselend | Van het seizoen

*\* Alle voorgerechten serveren wij inclusief*

#### **BROOD - 4,25**

Kruidenboter | Olijfolie | Zeezout

### SOEPEN

#### **POMPOEN - 6,95**

Romige soep | Wonton | Kaneel | Thaise curry | Kokos

#### **BOUILLON - 6,95**

Eekhoorntjesbrood | Dimsum | Draadjesvlees | Paddenstoelen | Lavas

*Als aanvulling op uw hoofdgerecht:*

#### **Frites - 3,95**

Inclusief mayonaise

#### **SALADE - 3,95**

Dagvers | Rauwkost | Wisselend

## MENUKAART

### HOOFDGERECHT

#### **TARTE TATIN WITLOF - 22,95**

Bladerdeeg | Rucola | Vijgen | Walnoot | Taleggio

#### **WILD ZWIJN - 23,95**

Procureur | Rode biet | Spruitjes | Pommes dauphine | Salie jus

#### **VANGST VAN DE DAG - 22,95**

Pastinaak puree | Schorseneren | Groene kool

Pommes amandes | Sinaasappel saus

#### **CHEF'S DISH - 22,95**

Wisselend | Van het seizoen

#### **BAVETTE - 24,95**

Knolselderij puree | Zoete aardappel taart | Pompoen

Paddenstoelen | 5 spices jus

### NAGERECHTEN

#### **CANNELONI - 7,95**

Espresso | Hazelnoot | Bastogne roomijs | Crunch

#### **CHEF'S DISH - 7,95**

Wisselend | Van het seizoen

#### **GATEAU AU CHAUD - 8,25** *(10 minuten bereidingstijd)*

Uit de oven | Pure chocolade | Grapefruit | Witte chocolade

#### **FRANSE KAZEN - 12,75**

4 soorten | Desembrood | Noten | Vijgenchutney