



Andermaal

MENUKAART

Lieve gast,

Sinds 1999 koken wij met liefde en plezier voor je. Urenlang tafelen met mooie wijnen? Of één gerechtje en daarna door naar een voorstelling? Het kan allemaal.

Simpelweg ongedwongen genieten van mooie smaken.

Graag tot Andermaal!

Heeft u een allergie of dieetwensen? Geef het vooraf door, wij houden hier graag rekening mee.

STARTERS

Brood met dips	5.50	APERITIEF	
Portie olijven	3.75	Prosecco met limoncello	6.75
Gerookte amandelen	3.75	Campari met ijs en sinaasappel	4.50
		Margarita	8.75
		Gin Tonic	Vanaf 7.50

WIJNSUGGESTIES

Grüner Veltliner	6.25
Fris en rond uit Oostenrijk <i>Lekker als aperitief of bij de King oyster</i>	
Chardonnay Limoux	6.50
Wat vollere romige wijn met houtopvoeding uit de Thongue Geurige witte wijn met tonen van rijp geel fruit en frisheid in de afdronk <i>Lekker bij Zalm, Kabeljauw en Bisque</i>	
Nostre Pais	6.75
uit Frankrijk, Rhone streek, biologisch, vol en rond met afdronk van bloemen en rijp fruit <i>Lekker bij Pompoensoep, Kabeljauw en Tartelette</i>	
Gamay	6.50
Fruitige rode wijn gemaakt van Gamay, uit de Loire vallei Uitbundig aroma met veel tonen van aarbei en kers <i>Lekker bij Hert, Duif en Eend</i>	
Tempus	6.50
Fruitige en geurende rode wijn. Uit de Valpolicella streek. Aroma's van eikenhout en donker rood fruit <i>Lekker bij Duif, Eend en Ossenhaas</i>	

VOOR OF TUSSEN

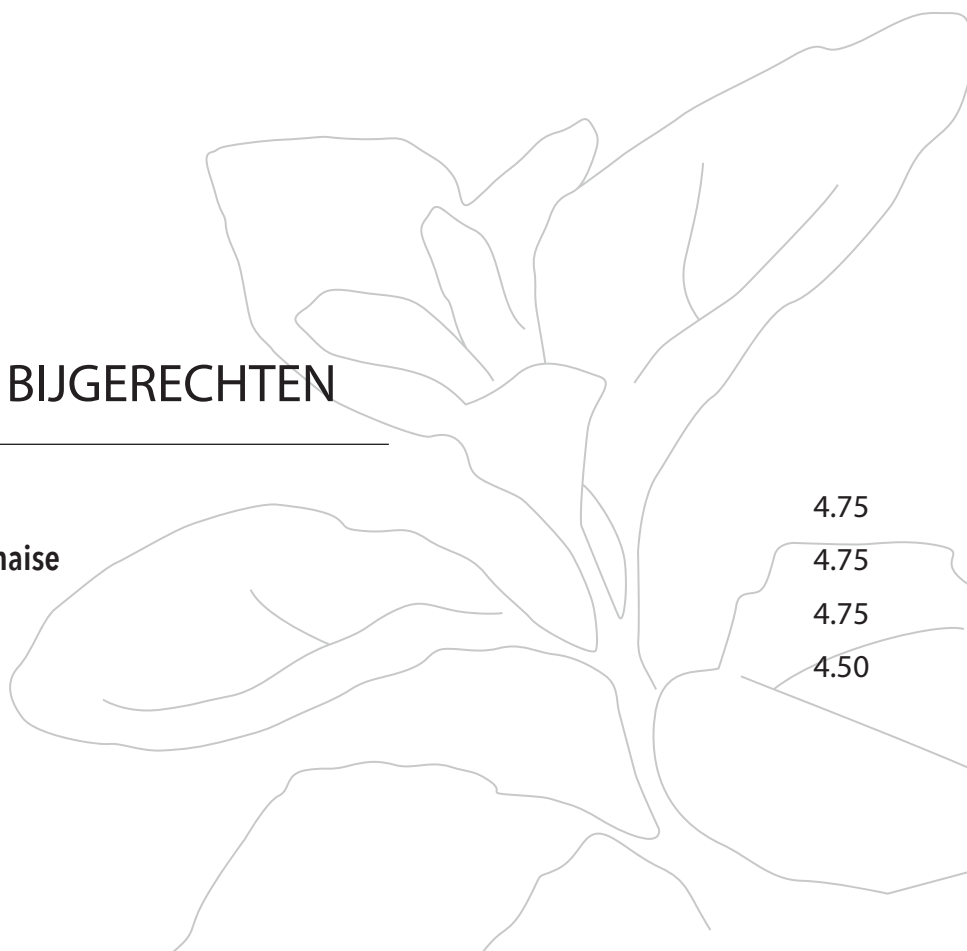
Zalm	12.00
Zalm gerold met zeewier en kruiden, koolrabi, citroenkruim en een groene kruiden granité	
Hert	13.00
Lauwwarm, rosé gegaard, hert met knolselderij, sesam, appel en spongecake van paddenstoel	
King oyster	11.00
Gerookte king oyster paddenstoel, rouleau van courgette en aubergine bereid met aardappel en wortel	
Bisque	10.00
Getrokken van schaal en schelpdier met langoustine, wasabi, limoen, groene olie en zeekraal	
Pompoensoep	9.00
Met topinamboer en vadouvan	

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw	13.50
Gebakken met bereidingen van witlof en mousseline met beurre noisette	
Duif	14.50
Sous vide gegaarde duif bereid met pastinaak, topinamboer en pompoen. Geserveerd met een saus van VOC specerijen	
Eend	13.50
Krokant gebakken met knolselderij, wortel en grand veneur saus	
Ossenhaas	14.75
Met bereiding van erwt en wortel. Geserveerd met rode wijn saus	
Tartelette	12.75
Bereidingen van biet, wortel en een zachte crème van Taleggio	

BIJGERECHTEN

Frites met mayonaise	4.75
Zoete aardappelfrites met kruidenmayonaise	4.75
Groene salade	4.75
Salade van venkel, kool en rozijn	4.50



NAGERECHTEN

Mousse Mousse van koffie, bereiding van witte chocolade, kastanje en aardpeer	9.00	Kaas Assortiment van kazen met zoete chutney en notenbrood	12.00
Peer Gepocheerde peer, met bereidingen van rum en chocolade <i>gluten en lactose vrij</i>	9.00	Bonbon Handgemaakt door Creavispa	1.25

DESSERT WIJNEN

Sauternes Net zo zoet als zuur			5.75
Monbazillac Vol en rond met abrikoosjes in de afdronk			5.75
PX Sherry Donkere zoete sherry met tonen van rozijn en appelstroop			6.00

PORT

Ruby Diep rode kleur, fruitig en geen houtrijping			5.00
Tawny Rijping op houten vaten zorgt voor een zoet, kruidig aroma van gedroogde vruchten			5.00
Tawny - 10 years old Lange rijping, lichte kleur met tonen van honing, noten en specerijen			7.00
LBV Dieprode port van 1 oogstjaar. De smaak is sappig, vrij stevig en aangenaam zoet, geconcentreerde aroma's van diep donker fruit			8.00