

Onze kaart bestaat uit 16 gerechten die u kunt kiezen in de volgorde die u wilt! Zo kunt u zelf bepalen hoeveel en in welke volgorde u wilt dineren. Onder elk gerecht staat een bijpassende wijnsuggestie die u zowel per glas als per fles kunt bestellen.

Voor de duidelijkheid! Alle gerechten kosten slechts € 9.50.

Bijpassende wijn €4.25 per glas of €19,50 per fles (huiswijn €3.50/€16,50)

Kunt u niet kiezen?

"Het witte paard menu" all in € 49,50 (introductieprijs)

Dit verrassingsmenu bestaat uit 4 gerechten, diverse bijgerechten, tafelwater, bij ieder gerecht een bijpassend glaasje wijn, koffie met bonbons na en zolang de voorraad strekt een **gratis "proeven van kunst" onderbord.**

Goed uit de zee *

Het aanbod van verse vis wisselt het hele jaar door en is zeer verschillend van kwaliteit. Het is onze visie dat sommige vissoorten de kans moeten krijgen weer op sterkte te komen, daarom kopen wij ze niet in. Chef kok Yark Huneman koopt drie keer per week zelf zijn verse vis. We informeren u graag welke vis we vandaag voor u hebben.

Het Mangalica varken **

Het Mangalica varken is een typisch Hongaars krulharig ras, verwant aan het Spaanse Ibérico Varken, dat al ruim duizend jaar op de poesta's graast. De controle op de voedselketen bij het Mangalica varken is streng en bijna al deze varkens mogen het predikaat Biologisch dragen. Het vet is voor het grootste deel onverzadigd vet. U weet wel het goede vet. Overigens zijn al onze ingrediënten verantwoord, van de beste kwaliteit en vaak biologisch.

Onze wijnen komen allemaal uit eigen import en zijn per gerecht speciaal geselecteerd. Vindt u een wijn erg lekker dan kunt u de wijn **tegen speciale prijzen meenemen naar huis.** U ontvangt van ons een assortiment- en prijsoverzicht.

De gerechten

Goed uit de zee*

Wijn: afhankelijk van de vis

Gestoofde wang van **Mangalica varken****, op linzen met een saus van gerookt spek en rode wijn

Wijn: Monarchia Egri Bikaver (stierenbloed) 2002 Hongarije

Ruleau van **gerookte zalm** en roomkaas met salade van appel en Bieslookolie

Wijn: L'Archet Lanquedoc chardonnay 2006 Frankrijk

Carpaccio van **gemarineerde tomaat**, met buffelmozzarella
Haricots verts en truffel

Wijn: Nyakas Budai sauvignon blanc Hongarije

Romige Aspergesoep met op de huid gebakken rode Mul filet

Wijn: Takler Szekszardi Rose cuvee Kekfrankos, Kadarka Hongarije

Gebakken **coquilles** op polenta met een schuim van rode paprika

Wijn: Nyakas Budai Chardonnay Hongarije

“Vitello tonato” dun gesneden gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, olijven en tomaat

Wijn: Takler noir gold kekfrankos 2005 Hongarije

Gebakken **kwartel** met een salade van rozevalaardappel, rode ui marmelade en stroop van PX sherry

Wijn: Monarchia Egri Zen 2006 Hongarije

Op de huid gebakken **zeebaars** op een stampotje spinazie met beurre blanc en spekjesdressing.

Wijn: L'Archet Lanquedoc chardonnay 2006 Frankrijk

Lams rumpsteak met gratin van koolrabi gegrilde charlotte aardappel en een bearnaise saus

Wijn: Monarchia Egri noir cuvee Hongarije

Risotto met witte en groene asperges een gepocheerde hoeve ei en een hollandaise saus met parmezaanse kaas.

Wijn: Pinot blanc Bruno Sorg Elzas

Tamme eendenborst op gekarameliseerde witlof, aardappelpoffertjes en saus van rode port

Wijn: Pangolin Shiraz Stellenbosch Zuid Afrika

“Asperges a la flamande” asperges met beenham, nieuwe aardappel, gekookt ei en botersaus met peterselie

Wijn: Pinot blanc Bruno Sorg Elzas

Tartaar van makreel op een salade van komkommer met pittige Engelse rellish

Wijn: Nyakas Budai Sauvignon blanc Hongarije

Proeverij van verschillenden zoetigheden

Wijn: Nyakas Budai Sauvignon blanc late harvest 2005 Hongarije

Selectie van kazen met dip van tokaji balsamico

Wijn: Klein glaasje sherry Pedro Ximinez of Tokaji aszu 3 puttonyos

Bij ieder gerecht kunt u 1 of meer bijgerechten bestellen

bijgerechten

- Brood met boter, Italiaanse olijfolie en zeezout € 2,00
- Rauwkostsalade met frisse dressing € 2,00
- Dikke frieten met oliehoorn mayonaise € 3,00
- Met kaas gegratineerde aardappeltjes € 4,00

Onze kaart en de gerechten worden maandelijks aangepast aan het seizoen