

Restaurant

Sjef's Table

Witte wijnen

Denis Marchais, Languedoc/Rousillon, Frankrijk €3,90/€19
Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier

Torres muscat Spanje 0.0% €4,25/€9,75

Laurent Miquel les Auzines Albariño, Frankrijk
€5,00/€24

De heerlijke Albariño aroma's in deze witte wijn zult u herkennen als: grapefruit, witte perzik, bloemen en een vleugje limoen. De stijl van deze wijn is levendig en verfrissend, aangevuld met een zacht mondgevoel en aromatische aroma's.

Laurent Miquel Verité, Viognier, Frankrijk €7,50/€37

Deze witte wijn is dé pure expressie van de Viognier druif. Prachtige aroma's van witte perzik, abrikoos en honingzoete bloemen. Rijk en mooi in balans met hints geïntegreerd eikenhout. De afdronk is overweldigend en houdt lang aan. J. Robinson 17/20 punten

Dessertwijn

Tarapacá late harvest, sauvignon blanc & gewurztraminer €5

Gele wijn met fris, iets kruidig aroma van lychee en iets rozenblaadjes. Zachte zoete wijn met lange nasmaak waarin veel honing- en fruit aroma's en toch fris.

Restaurant

Sjef's Table

Water

Acqua San Pellegrino 0,25/0,75L
Italiaans bruisend water €2,50/€6,50

Acqua Panna 0,25/0,75L
Italiaans plat water €2,50/€6,50

Frisdranken €2,50

Coca cola, Coca cola zero
Fuze tea sparkling, Green
Fanta Orange, Cassis
Finley Tonic, Bitter Lemon
Sprite

Bieren

Warsteiner
Pils, Radler 0.0%, pils 0.0% €2,75

Vedett
Wit, Blond, IPA €4,75
Eigenwijze bieren van de brouwerij
Duvel, België.

Frisse smaken passend bij mooie gerechten zoals vis, kalfsvlees en steak tartare.

Port/Sherry/Bitter €3,50

Port tawny, ruby, Pernod, Campari
Lustau sherry PX of Fino €5
Port 10 year old white €5

Likeuren €4,00

Amaretto, Cointreau, Grand Marnier.
Liqor 43, Baileys etc.etc.

Gedistilleerd €4,50

Grey Goose wodka €7

Restaurant

Sjef's Table

Nieuws:

11 gangen diner

Kom genieten van 11 verrassende gerechtjes!

Vrijdag 27, zaterdag 28 en zondag 29 november.

57,50 per persoon

Kerstmis

25, 26 en 27 december serveren wij ons luxe kerstdiner.

6 gangen kerstmenu voor 49,50 per persoon voor een avondje heerlijk genieten!

Restaurant

Sjef's Table

Speciale koffie
Koffie met siroop
naar keuze en
slagroom
€3,50

Koffie, espresso	€2,50	Cortado	€3
Dubbele espresso	€3	Cappuccino	€3,25
Thee	€2,50	Latte Macchiato	€3,50
Groen, Engels, vruchten, rooibos, matcha, groen/citroen		Irish coffee	€6,50

Onze koffiebonen bestaan voor 100% uit Arabica bonen van een constant uitstekende kwaliteit. De bonen zijn donker gebrand wat de koffie zijn rijke smaak geeft van zachte heldere zuren en volle chocolade smaken.

Ze zijn UTZ gecertificeerd.

Ze worden verbouwd voornamelijk in Uganda. De koffie leverancier is persoonlijk betrokken bij de ontwikkeling van het gebied Rakai en initieert naast een betere koffie verbouw ook ontwikkeling van schoolprojecten.

Restaurant

Sjef's Table

Mousserende wijnen

Rotari Cuvee 28+ brut Trentino, Italië €5,50/€30

Mousserende Italiaanse wijn van ultieme kwaliteit. Het eerste wat opvalt is de verfijndheid van de bubbel zelf. Verder doet deze pure Chardonnay denken aan rijp geel fruit, aangevuld door hazelnoot, amandelen en iets van vanille. De structuur, het fruit, de zuren, alles is in balans. Met een fijne frisheid en een minerale afdronk. Elegant én complex.

Moët et Chandon Brut Impérial Champagne, Frankrijk €11/€65

De heerlijke weelde van witvlezige vruchten (peer, perzik, appel)

De verleidelijke streling van fijne belletjes

De zachte levendigheid van citrusfruit en de nuances van kruisbessen

Rosé wijnen

Denis Marchais, Syrah rosé Languedoc/Roussillon €3,90/€19

Fruitige rosé uit Zuid-Frankrijk. Met een intense roze kleur. In de geur wulps rood fruit van aardbeien, kersen en frambozen. Een wat vollere, droge wijn met frisheid en wat kruidigs in de afdronk.

Torres Syrah rosé 0.0% €4,25/€9,75

Chateau l'Aumérade Cru Classé de Côtes de Provence €6,50/€32

Poederroze wijn. De neus is fijn en delicaat op het fruit. De aanzet in de mond is soepel en wordt gekenmerkt door aroma's van aalbes en pruim om zich vervolgens uit te drukken, een zeer mooie aromatische rijkdom, lengte en veel finesse. (Wine Enthousiast 91/100 p)

Restaurant

Sjef's Table

Rode wijnen

Denis Marchais Merlot, Languedoc/Rousillon, Frankrijk €3,90/€19
Makkelijk Merlot, een allemansvriend. Met veel soepel en zacht mollig rood fruit (kersen), zwart fruit (bessen) en een snuffje zoete kruiden. Iets vlezig, droog en met een plezierige afdronk.

Torres Syrah Spanje 0.0% €4,25/€9,75

Monte Llano Tempranillo, Rioja, Spanje €5,00/€24,00
Deze heerlijke rode wijn is rood violet van kleur met een paarse glans en gemaakt van 100% Tempranillo. Wijn met een mooie structuur, een neus van rijp donker fruit en een plezierige afdronk.

Carnivor Cabernet Sauvignon, Californië , USA €5,75/€27,75
Een stevige wijn met aroma's van donker fruit, hints van koffie, mokka en eiken. Door moderne maak wijze vrij van tannines, dus heerlijk zacht.

Dessertwijn

Domaine Cazes, Muscat de Rivesaltes Ambré €5
Aroma's van gedroogd fruit en hazelnoot. In de smaak herkent men walnoten, rozijnen en dadels. Prachtige verfijnde smaak. Niet echt zoet, eerder heel rijp.

Restaurant

Sjef's Table

Wijnarrangement;
vanaf 19,50

Sjef's Choice menu

Hoofdgerechten

Hollandse kabeljauwfilet, venkel, sauce Pernod

(Graatvrij rugstuk onder kruidenkorst, met venkel en dille)

Polderhoenfilet, saus eekhoorntjesbrood

(Eerlijk Hollands hoen, op de koffer gebraden met rijke saus)

Dry aged entrecôte, saus Japanse béarnaise

(Biologisch Hollandse lendefilet, 3 weken gerijpt, saus met sambazu en roomboter)

Aubergine, miso, furikake 

(Geroosterde aubergine, rijk en diep van smaak met Japanse touch)

Desserts

Sjef's Tiramisu, limoncello

(Mascarpone, limoncello en huisgemaakte savoiardi)

Schwarzwald, chocolade en kersen

(Mousse, amarena en Oreo)

Yoghurtmousse, limoencrème, speculoos

(Lekker fris en verrassend)

Kaasplankje van Bastiaanse

(Selectie van kazen uit Molenschot, met ahornsiroop)

Restaurant

Sjef's Table

Sjef's Choice menu

Zuurdesembrood, boter, olijfolie

Amuse van de Sjef

Voorgerechten

Hollandse garnalen velouté

(Romige soep van Hollandse garnalen en bitterbal van garnalen)

Huisgemaakte Pastrami, shi-i-take, peen en sesam

(Biologisch rund, klassieke kruiden, dun gesneden)

Tataki van tonijn

(Verse tonijn, kort geschroeid op Japanse wijze)

Steak Tartare van gerookte rode biet, crème fraîche 

(Fijngesneden bietjes, klassiek op smaak gebracht, geserveerd met kruidendressing en pittig ijs)

Gerookte zalm, komkommer, mierikswortel

(Verse gepekelde en gerookte zalm, komkommerstructuur en ijs van mierikswortel)

3 gangen 36,50, 4 gangen 42,50, 5 gangen 47,50, 6 gangen 52,50
Wijnarrangement inclusief tafelwater (3 glazen 19,50, 4 glazen 24,50,
5 glazen 29,50, 6 glazen 34,50)

