


# SEPTEMBER - OKTOBER


## DINER

Geniet, proef en beleef meerdere kleine gerechten naar eigen behoefte en smaak.

3 rondes €21,- 4 rondes €26,- 5 rondes €30,-  
6 rondes €33,- 7 rondes €35,-

## VL EES


 **Steak tartaar**, schuim van piccalilly, gepickelde groenten

 **Kipcocktail 2.0**, met gepekelde kip, specerijenmayo en pesto van ijsbergsla


 **Rose gegaard kalf** met zigeunersaus


 **Eendenborst**, oosterse pruimenjus, loempia met atjar

## VI S

 **Mossel terrine**, met specerijen mayonaise, zeekraal en krokante mossel

 **Courgettesoep**, met garnalen en kerrie

 **Schelvis** met paella en schaaldierenjus

 **Forelfilet**, met venkelragout en jus van tomaat en chorizo

**Amuse Tasting**  
3 signature amuses van de chef  
€5,25

Heeft u een allergie of dieetwensen?  
Laat het ons weten

## DES SERT

**Chocolade mousse**, mango hangop en mango sorbet


**Pruimen sherry sorbet**, amaretto mousse, gebrande amandelen


**Bavarois van peer**, gemberroomijs, walnoot crumble en siroop van muscovado

## V EGA

 **Raviolli van courgette** gevuld met pesto van radijsblad

**Bloemkoolsoep** met piccalilly schuim

 **Quiche** met prei, walnoot en camembert

 **Parelcouscous**, paddo tapenade, zoetzure knolselderij en groene asperge

## DESSERT KOFFIE

€5,75

Irish Coffee  
Spanish Coffee  
Italian Coffee  
Espresso Amusant

*Amusant*  
RESTAURANT & LOUNGE

# BUB BELS

**Villa Conchi Cava**  
Aromatisch en elegant  
€12,50/€21,50

**Montelvini Prosecco**  
Fris, subtiel en  
mooi gebalanceerd €  
4,50/€21,50

**Monrelvini Rose  
spumante**  
Rijke smaak met tonen  
van aardbei en perzik  
€ 4,50/€21,50

# WIJNR OSE

**Elegant en verfijnd**  
*Frankrijk Chateau  
Regusse Grenache/  
Syrah.* Neus van rood  
fruit. Aroma's zeer  
elegant en bordevol  
finesse. €4,60/€22,50

**Lazy Sunday**  
Luxe borrelplateau  
3 vrije keuzes uit de  
kaart. Dessert van het  
huis

# STERK E DRANK

**Grand Marnier Rouge**  
€4,25

Whisky,  
**Glenfiddich 12 Years**  
€5,25

Cognac, **Remy Martin  
VSOP** €5,95

Grappa, **Le dic'otto  
Lune** €5,95

**Amaretto** €3,50

**Licor 43** €3,50

**Limoncello Amusant**  
€3,50

**Koffielikeur Amusant**  
€3,25

# WIJN ROOD

**Zacht en fruitig**  
*Italië, Elios*  
**Negroamaro.** Zacht met  
tonen van elegant rijp  
fruit en een hint van  
kruiden. €3,60/€17,50

**Vol en elegant**  
*Spanje Matsu,*  
**Tempranillo.** Een  
jonge rode wijn met  
aroma van zwart, rood  
fruit en mineralen.  
€4,60/€22,50

**Vol en elegant Italië**  
*Famiglia Olivini*  
**Barbera/Gropello.**  
Intens fruitig met  
vooral rood fruit.  
Goede fluwelen en  
harmonieuze textuur.  
€5,25/€25,75

# WIJ NWIT

**Fris & kruidig Italië,**  
*Zabu Pinot Grigio.*  
Mooi droog, licht  
kruidig met fruitige  
aroma's van perzik en  
appel. €3,60/€17,50

**Fris & fruitig**  
*Spanje, López de  
Haro Viura.* Neus van  
rijp fruit. Fris en  
vlezig in de mond.  
€4,60/€22,50

**Fris & medium bodie**  
*Italië, Famiglia  
Olivini Trebbiano.*  
Elegante wijn met  
bloemige aroma's en  
tonen van citrus.  
€5,25/€25,75

GET AMUSED

*Amusant*  
RESTAURANT & LOUNGE

