

# APRIL - MEI

## DINER

Geniet, proef en beleef meerdere kleine gerechten naar eigen behoefte en smaak. Iedere twee maanden wisselen we van kaart, met verse producten van onze dak-akker.

**VLEES/VIS/VEGA** per gerecht €7,50

**SOEP** €3,50 **DESSERT** €4,50

## VL EES

**Tartaar van kalf**,  
krokante eidooier  
gepickelde groenten

**Bouillon van ham** met  
schuim van asperge

**In hooi gegaard  
lam** met eigen jus,  
gekonfijte asperge en  
zoete aardappel

**Parelhoen**,  
voorjaarsragout,  
paddenstoelkrokot

## VI S

**Licht gerookte  
zalm**, panna cotta  
van asperge, sorbet  
van mosterd dille,  
tomaatjes

**Crème van paling** en  
geitenkaas gebrand  
met specerijen  
karamel

**Dimsum van kabeljauw**,  
jus van gamba, creme  
van koolrabi en  
mierikswortel

**Gegrilde coquille**,  
doperwt cremeux,  
krokante chorizo en  
venkel

## DES SERT

**Lauwarme chocolade  
mousse**, crème  
van mango en witte  
chocolade, mango sorbet

**Gemarineerde ananas**,  
kokos panna cotta,  
fudge

**Proeverij van aardbei**

## V EGA

**Tarte tatin van  
witlof**, peren  
compote, mousse van  
blauwe kaas

**Preisoep** met schuim  
van Parmezaan

**Tuinkruiden gnocchi**,  
waterkers, croutons

**Basilicum risotto**,  
gebrande asperge,  
hazelnoot en Parmezaan

Heeft u een allergie  
of dieetwensen?  
Laat het ons weten

## DESSERT KOFFIE

€5,75

Irish Coffee  
Spanish Coffee  
Italian Coffee  
Espresso Amusant

GET AMUSED

*Amusant*  
RESTAURANT & LOUNGE

# BUB BELS

**Villa Conchi Cava**  
Aromatisch en elegant  
€12,50/€22,50

**Montelvini Prosecco**  
Fris, subtiel en  
mooi gebalanceerd €  
4,95/€25,-

**Monrelvini Rose  
spumante**

Rijke smaak met tonen  
van aardbei en perzik  
€ 4,95/€25,-

# WIJNR OSE

**Elegant en verfijnd**  
*Frankrijk Chateau  
Regusse Grenache/  
Syrah.* Neus van rood  
fruit. Aroma's zeer  
elegant en bordevol  
finesse. € 4,25/€20,50

**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**  
€5,50

Cognac, **Remy Martin  
VSOP** €5,95

Grappa, **Le dic'otto  
Lune** €5,95

**Amaretto** €3,95

**Licor 43** €3,75

**Limoncello Amusant**  
€3,50

**Koffielikeur Amusant**  
€3,25

# WIJN ROOD

**Zacht en fruitig**  
*Italie, Poggio del  
Sole Negroamaro.*  
Fruitig met geur van  
zwarte bes en kruiden.  
Rond met zachte  
afdronk. €3,75/€18,-

**Vol en elegant Spanje**  
*Matsu, Tempranillo.*  
Een jonge rode wijn met  
aroma van zwart, rood  
fruit en mineralen.  
€4,25/€20,50

**Intens Itale, Cascina  
Ghercina Barbera**  
Aroma's van rijp fruit  
en kersen. Fluweel-  
zachte tannine en  
intense smaakbeleving.  
€4,95/€24,-

# WIJ NWIT

**Fris & kruidig Italië,**  
*Zabu Pinot Grigio.*  
Mooi droog, licht  
kruidig met fruitige  
aroma's van perzik en  
appel. €3,75/€18,-

**Rijk en fris Itale,**  
*San Marzano Il Puma  
Sauvignon blanc/  
malvasia.* Aromatisch  
met geuren van rijp  
fruit en bloemen.  
€ 4,-/€19,50

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

## GET AMUSED

*Amusant*  
RESTAURANT & LOUNGE