



THE WINE BAR

ONZE CHEF NICK SLEGGERS NEEMT U IN ZIJN MENU MEE NAAR ALLE WINDSTREKEN. ZIJN KIJK OP DE KLASSIEKE KEUKEN, MET MODERNE INVLOEDEN VAN OVER HEEL DE WERELD, IS VERRASSEND MAAR VERWELKOMEND. DOOR TE WERKEN MET LOKALE SEIZOENSPRODUCTEN VAN DE HOOGSTE KWALITEIT, MAAKT HIJ SAMEN MET HET TEAM VAN ELKE MAALTIJD EEN FEESTJE.

DINER

4 GANGEN	48.5
5 GANGEN	57.5
6 GANGEN	67.5

ELK GERECHT IS MET ZORG BEREID EN KAN WORDEN GECOMBINEERD MET EEN BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT, SAMENGESTELD DOOR ONZE SOMMELIER. ZO ONTSTAAT ER EEN HARMONIE TUSSEN GERECHT EN WIJN DIE JE SMAAKPAPILLEN ZAL PRIKKELLEN.

WINE PAIRING

4 GANGEN	25
5 GANGEN	31.5
6 GANGEN	37.5

ONZE KAZEN KOMEN VAN HET KAASATELIER EN WORDEN MET ZORG GEKOZEN OP SMAAK EN RIJPING. EEN WISSELENDE SELECTIE VAN SEIZOENSGEBONDEN KAZEN – VAN ROMIG TOT INTENS – PERFECT ALS AFSLUITER OF IN COMBINATIE MET EEN GLAS DESSERTWIJN OF PORT.

SELECTIE VAN KAZEN

ALS DESSERT	7.5
ALS EXTRA GANG	12.5

Diner

TOM KHA KAI SOEP | 7.5

TAUGÉ, BOSUI, RODE PEPER

BISQUE | 16.5

KREEFT, CITRUS

*DE GERECHTEN ZIJN VERGELIJKBAAR MET DE
GROOTTE VAN EEN TUSSENGERECHT*

STEAK TARTAAR | 15.5

DIAMANTHAAS, PALING, JUS DE VEA

BEEF TATAKI | 12.5

DIAMANTHAAS, WAKAME, EDAMAME, WASABI

HUIS GEMARINEERDE ZALM | 10.5

BIETEN, MANGO, KIMCHI

TONIJN | 13.5

WASABI, WAKAME, KAVIAAR SIGAAR, SOJA

TARTAAR VAN TOMAAT | 11.5

CHILLY, BIESLOOK, POMODORI, BASILICUM

PALING | 15.5

BRIOCHE, RIJPELAAL, KOMKOMMER, UNAGI

COQUILLE | 14.5

BLOEMKOOL, HAZELNOOT

BLOEMKOOL | 12.5

DRIE BEREIDINGEN, HAZELNOOT

KNOL & TRUFFEL | 15

KNOLSELDERIJ, BOTERSAUS, AMANDELEN, ZWARTE TRUFFEL

BUIKSPEK | 12.5

LANGZAAM GEGAARD, CHAR CHA, SPICY MANGO
+GAMBA'S | 3.5

TOURNEDOS 125 GR | 21.5

ZIJLENDE , SALSA VERDE, KNOL, MISO, AMANDEL

BAVETTE 125 GR | 23.5

AUBERGINE, GROENE ASPERGE, TRUFFEL, ERYNGII

ZEEDUIVEL | 21.5

CHAR SIU, PANDAN, GULAI IKAN, SHISO

HEILBOT | 22.5

AARDAPPEL, BEURRE BLANC, ALBUFERA JUS, BIESLOOK

SURF EN TURF | 24.5

BUIKSPEK, LANGOUSTINE, BISQUE, ZWARTE LOOK

Supplementen

TRUFFEL ZWART | DAGPRIJS

KAVIAAR | 15

Bijgerechten

ROSEVAL GEROOSTERD | 6

ROZEMARIJN, KNOFLOOK

VERSE FRITES | 6.5

PARMEZAAN, TRUFFELMAYO

Nagerechten

DESSERT DU CHEF | DAGPRIJS

WISSELEND DESSERT VAN VERRASSINGSMENU

APPEL | 12.5

KRUISELDEEG, CARMEL IJS, TOFFEE

YUZU | 13.5

PASSIEVRUCHT, VANILLE, YUZU IJS, SEREH

KAASPLANKJE UIT JOOST KAAS ATELIER

NOTENBROOD, FRAMBOOS, NOTEN, TOFFEE

4 SOORTEN KAZEN | 14

6 SOORTEN KAZEN | 18.5



THE WINE BAR

Tastings

BIJ THE WINE BAR KUN JE DIVERSE PROEVERIJEN EN TASTINGS BOEKEN.

HEB JE WEINIG (OF GEEN) KENNIS VAN WIJN, OF JUIST VEEL? IEDEREEN
IS VAN HARTE WELKOM.

KOM JE MET EEN GROEP VRIENDEN, COLLEGA'S, FAMILIE OF LIEVER MET
Z'N 2EN? ONZE SOMMELIER ZORGT ER VOOR DAT ER TIJDENS JE BEZOEK
AAN THE WINE BAR NIETS ZAL ONTBREKEN.

WELKOM IN DE WERELD VAN WIJN

TASTING VOOR BEGINNERS

LEER MEER OVER DE EIGENSCHAPPEN VAN WIJN

TASTING VOOR GEVORDERDEN

BYOT - BUILD YOUR OWN TASTING

HIGH WINE

MEER INFO

