



# Andermaal

---

## MENUKAART

Deze kaart is met liefde en plezier samengesteld door onze chefs. Al onze gerechtjes hebben het formaat van een tussengerecht, wij adviseren om 2 á 3 gerechten te kiezen.

Heeft u een allergie of dieetwensen? Geef het vooraf door, wij houden hier graag rekening mee.

## STARTERS

---

<b>Brood met dips</b>	5.50
<b>Portie olijven</b>	3.75
<b>Gerookte amandelen</b>	3.75

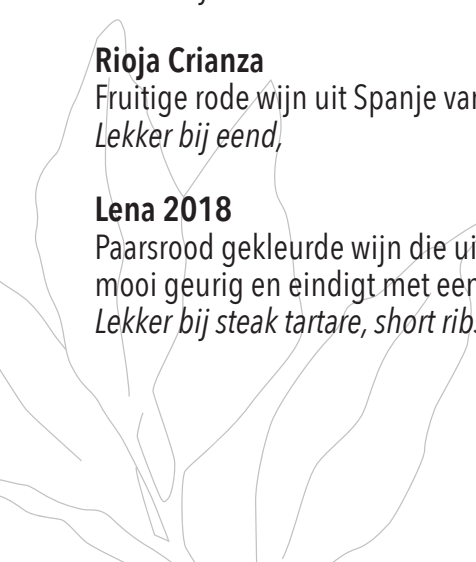


<b>APERITIEF</b>	
<b>Prosecco met limoncello</b>	6.75
<b>Campari met ijs en sinaasappel</b>	4.50
<b>Margarita</b>	8.75
<b>Gin Tonic</b>	Vanaf 7
<b>Aperol Spritz</b>	6.75

## WIJNSUGGESTIES

---

<b>Grüner Veltliner</b>	6
Fris en rond uit Oostenrijk. <i>Lekker bij coquille</i>	
<b>Di Lenardo Chardonnay</b>	6
Smaakvolle, authentieke houtgerijpte Chardonnay met een krachtig aroma van rijp geel fruit. De droge smaak is lekker fris en sappig met een geurige finale. <i>Lekker bij biet, tartelette, steak tartare</i>	
<b>Grape Whisperer</b>	7.50
Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland, tropisch en vol en fris. <i>Lekker bij knolselderij, tartelette, zeebaars en coquille</i>	
<b>Viognier</b>	7.50
uit Nîmes, biologisch, fris rond met afdronk van perzik en abrikoos. <i>Lekker bij biet, skrei</i>	
<b>Monferrato Ruanera</b>	8
Intens geurend naar rijp en overrijp rood en zwart fruit. Lekker stevig, vol en rond van smaak <i>Lekker bij ossenhaas</i>	
<b>Rioja Crianza</b>	6
Fruitige rode wijn uit Spanje van Tempranillo, 12 maanden rijping op hout. <i>Lekker bij eend,</i>	
<b>Lena 2018</b>	7.50
Paarsrood gekleurde wijn die uitbundig geurt naar vers rood fruit. De frisse, soepele smaak is mooi geurig en eindigt met een aanhoudende afdronk. <i>Lekker bij steak tartare, short ribs en eend</i>	



## MENU

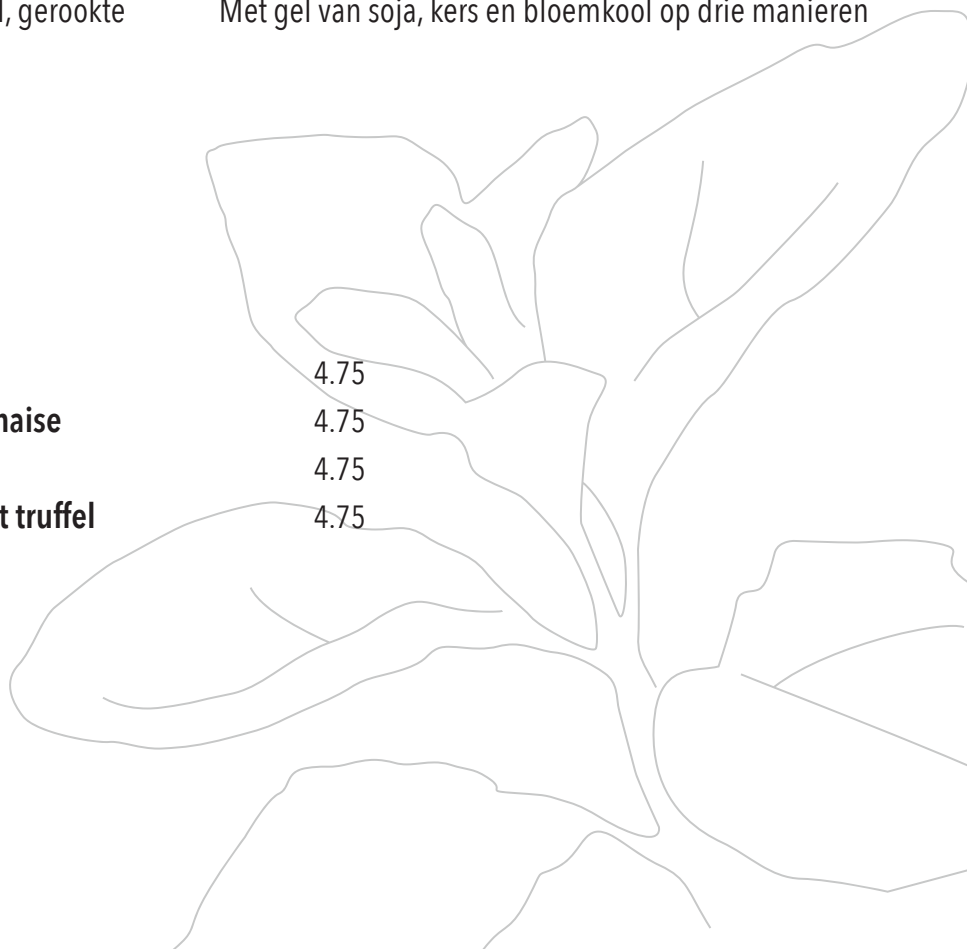
---

<b>Biet</b>	11.50	<b>Steak Tartare</b>	12.50
Verschillende bereidingen van biet met hangop van yoghurt en mierikswortel.		Geserveerd met Piccalilly sorbet, toast met tijm, eidooier en groene kruiden.	
<b>Knolselderij</b>	11.50	<b>Short rib</b>	14
Kroketje gemaakt met knolselderij en gemarineerde paddenstoelen en accenten van yuzu.		Zacht gegaard rundvlees bereid met glace van balsamico en creme van sjalot	
<b>Tartelette</b>	13	<b>Eend</b>	14.50
Deeg gevuld met cremeux van groene kruiden, met zoetzure groenten en mayonaise van zwarte knoflook.		Krokant gebakken eendenborst, zachte pompoen en een wafeltje van pastinaak met jus van veenbessen.	
<b>Zeebaars</b>	13.50	<b>Ossenhaas</b>	16
Gelakt met sesam, avocado creme, zoete aardappel en gel van limoen.		Geserveerd met knolselderij, wortel en een rode wijn saus.	
<b>Skrei</b>	15	<b>Coquilles</b>	14
Gepocheerde winterkabeljauw met zeekraal, gerookte biet en schuim van bouillabaise		Met gel van soja, kers en bloemkool op drie manieren	

## BIJGERECHTEN

---

<b>Frites met mayonaise</b>	4.75
<b>Zoete aardappelfrites met kruidenmayonaise</b>	4.75
<b>Groene salade</b>	4.75
<b>Gratin van aardappel en knolselderij met truffel</b>	4.75



## NAGERECHTEN

---

**Abrikoos** 9

Gepocheerde abrikoos, sorbet van abrikoos met mousse van pure chocolade en zachte karameltoffee

**Bonbon** 1.25

Handgemaakt door Creavispa

**Wortelcake** 9

Met mousse van vanille, gekonfijte wortel, gember en limoen

**Kaas** 12

Selectie van kazen met zoete chutney en notenbrood

## DESSERT WIJNEN

---

**Sauternes**

Net zo zoet als zuur

5.75

**Monbazillac**

Vol en rond met abrikoosjes in de afdronk

5.75

**PX Sherry**

Donkere zoete sherry met tonen van rozijn en appelstroop

6

## PORT

---

**Ruby**

Diep rode kleur, fruitig en geen houtrijping.

5

**Tawny**

Rijping op houten vaten zorgt voor een zoet, kruidig aroma van gedroogde vruchten.

5

**Tawny - 10 years old**

Lange rijping, lichte kleur met tonen van honing, noten en specerijen.

7

**LBV**

Dieprode port van 1 oogstjaar. De smaak is sappig, vrij stevig en aangenaam zoet, geconcentreerde aroma's van diep donker fruit.

8



## AFTER DINNER

---

<b>Espresso Martini</b>	7.50
<b>Irish, French, Italian, Baileys, Spanish Coffee</b>	7.25
<b>Diverse likeuren</b>	Vanaf 4.50

## WHISKY

---

<b>Oban</b>	9
Zachte, volle rijke whisky uit de Highlands, citrus en peer, rokerig	
<b>Aberlour</b>	8.50
Speyside, fruitig en VOC kruiden	
<b>Balvenie</b>	8.25
Speyside, kruidig, rijp wit fruit	
<b>Caol Ila</b>	8.50
Islay, bloemetjes tussen de indrukken van jodium en turf	
<b>Laphroaig</b>	8.50
Islay, stevig, jodium, vanille en turf	

## COGNAC

---

<b>Hennessy vs</b>	6
Zacht en fruitig	
<b>Hennessy vsop</b>	7.50
Lichtzoet, gedroogd fruit en specerijen in de afdronk	
<b>Ragnaud vsop</b>	8.50
Rijke, fijne cognac uit de Grande Champagne	

## GRAPPA &

---

<b>Alexander Amarone</b>	5.75
Helder, bes en rood fruit in de afdronk	
<b>Mazetti</b>	7.50
Houtgerijpt van Barbera en Dolcetto, rijk en diep van smaak	
<b>Calvados VSOP</b>	6
Zachte appel cognac uit Normandie	
<b>El Dorado</b>	6
12 jaar oude rum. Zoet, citrus en vanille	
<b>Armagnac</b>	6

# WITTE WIJNEN

---

<b>Java</b>	Glas 4.75	Fles 23.75
Zuivere, frisse en fruitige witte wijn. Gemaakt van Colombard, Sauvignon Blanc en Ugni Blanc uit de Gascogne. Wit fruit en citrus.		
<b>Di Lenardo Chardonnay</b>	Glas 6	Fles 30
Smaakvolle, authentieke Chardonnay met een krachtig aroma van rijp geel fruit. De droge smaak is lekker fris en sappig met een geurige finale.		
<b>Viognier</b>	Glas 7.50	Fles 35
Aromatisch biologisch wit met een volle smaak en voldoende frisheid. In de afdrank abrikoos, perzik en bloemetjes in de neus.		
<b>Riesling</b>		Fles 36
'bone dry' staat er op, droog dus. Mooi fruit en fijne zuren. Geuren van bloesem, appels en peren, uit de Pfalz, Duitsland.		
<b>Grape Whisperer</b>	Glas 7.50	Fles 35
Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland, tropisch en vol en fris.		
<b>Grüner Veltliner</b>	Glas 6	Fles 30
Heerlijk fris, rond en zuiver deze Oostenrijker. Aangenaam geurend naar wit fruit en een beetje gist. Droog en fris van smaak.		
<b>Fleur d'Aubépine</b>		Fles 28
Milde aromatische wijn van biologische geteelde Picpoul en Muscat. Gemaakt in Zuid-Frankrijk. Veel fruit, bloem, lychee en frisheid.		
<b>Albariño</b>		Fles 35
Uit de Rias Baixas, noordwest Spanje, op gistcellen gerijpt. Gastronomisch wijn met in de afdrank perzik en meloen en iets ziltigs.		
<b>Semis</b>		Fles 55
Geel gekleurde geweldenaar uit de Abruzzes, gemaakt van biologisch geteelde druiven, Pecorino, Trebbiano en Falanghina. 12 maanden op hout. Toast, macadamia noot, rijp geel fruit.		
<b>Bolgheri Bianco</b>		Fles 60
Witte super Tuscan van Chardonnay, Sauvignon Blanc en Vermentino. Intens en complex, droog en krachtig. De fraaie bitters boksen met rijp fruit en eikenhout.		

# RODE WIJNEN

---

## **Rosso Piceno**

Glas 4.75

Fles 23.75

Uit de Marken, midden Italië. Van Montepulciano en Sangiovese.  
Soepele wijn met een neus vol rijp rood fruit en een prettige frisheid

## **Rioja Crianza**

Glas 6

Fles 30

Fruitige rode wijn uit Spanje van Tempranillo, 12 maanden rijping op hout.

## **Gamay**

Fles 30

Dit geurt verleidelijk naar vers rood fruit als kersen en bosaardbeitjes.  
De vrolijke smaak is mooi fris en fruitig, heerlijk soepel en rond

## **Lena 2018**

Glas 7.50

Fles 35

Uitbundig geurend naar rood fruit. Met een subtiel vleugje zoethout in het verleidelijke aroma.  
De geurige smaak is lekker soepel en rond.

## **Monferrato Ruanera**

Glas 8

Fles 37

Van voornamelijk Cabernet Sauvignon druiven (70%) aangevuld met Barbera druiven (30%).  
Dit geurt uitbundig naar rijp en overrijp rood en zwart fruit als bramen, zwarte bessen en cassis.  
De volle, ronde smaak is lekker stevig en krachtig, bevat veel fruit en eindigt met een krachtige finale

## **Mascarpine**

Fles 36

Bordeaux blend van Cabernet Sauvignon 85% en Merlot 15% uit Italië,  
Gardameer. 12 maanden houtrijping heeft deze sappige, stevige doch  
soepele wijn gehad. Cassis in de afdronk.

## **Nostre Pais**

Fles 37

In cementen tanks en op oude houten vaten gerijpte krachtpatser van de  
usual suspects in de Rhône, Syrah, Grenache, Carignan en Mourvedre.  
Stevige en donker gekleurde wijn met prettige kruidigheid  
en subtiel hout, rijp fruit en lange afdronk.

## **Friends**

Fles 38

Sonoma County, U.S.A. Merlot, Zinfandel en Syrah.  
Soepele, ronde wijn met een aroma van bessen, cassis en braam.  
Fraai gedoseerd eikenhout en lichte kruidigheid.

## **Maestro Blue**

Fles 48

Een Zuid-Afrikaan gemaakt van de Franse druivenrassen Grenache,  
Mourvedre, Syrah en petite Syrah. Veel sap en frisheid. Zoetig fruit.  
Lange finale met mooie tannines.

**Givry premier cru**

Fles 65

Pinot Noir van een ondergrond van klei en kalk met wijngaarden gelegen richting het zuidwesten. Een ingetogen aroma van roos en bes.  
Veel structuur en frisheid in de afdronk. Vol en sappig van smaak.

**Bolgheri Rosso Adeo**

Fles 58

De Cabernet en Merlot voor deze wijn worden met de hand geoogst en apart vergist in oude en nieuwe eikenhout vaten. Fraai rood, deze wijn.  
Subtiel, elegant, krachtig en heerlijk fruit als bramen, bosvruchten en cassis.

## ROSÉ WIJNEN

---

**Fontanet**

Glas 4.40

Fles 22.50

Licht roze getinte wijn met fris rood fruit in de geur en prettige droge afdronk.

**Galets**

Fles 31

Stevige, donker roze, biologische rosé van voornamelijk Syrah en Grenache.  
Droog, krachtig en beetje kruidig met veel rood fruit in de afdronk.

**Fleur d'Eglantine**

Glas 6.50

Fles 31

Licht gekleurde, zachte en biologische wijn uit de zuidelijke Rhône.  
Aroma's van framboos en kers. Fris, sappig en droog.

