

Cézar

APERITIEF TIP

ALCOHOLVRIJ

- Pacific alcoholvrije ricard • € 5,00
- Gemberbier met limoen • € 4,50
- Carlsberg 0,0% • € 2,70
- Fever Tree Elderflower met kaneel en framboos • € 5,50
- Fever Tree Mediterranean met tijm en olijf • € 5,00
- Home made gemberlimonade • € 4,50
- Nona June alcoholvrije gin met Fever tree tonic • € 10,00

ALCOHOLVOL

- Vedett Session IPA 2,7% • € 3,20
- Dark 'n Stormy bruine rum, falernum en gemberbier • € 11,00
- Cava met vlierbloesem en tijm • € 8,50
- Mata rode vermouth met Fever Tree Tonic • € 9,00



SUGGESTIES

VOORGERECHT

- Camembert in de oven met toast (voorgerecht of hapje) • € 13,00
- Zachtgegaard en krokant gebakken buikspek in een soepje van boschampignons • € 17,95

HOOFDGERECHT

- Secreto van het Iberisch varken (super mals stukje van de schouder)
groene asperges, puree en vleesjus met sjalot • € 25,95

DESSERT

- Moëlleux van donkere chocolade met framboos en vanille-ijs € 11,00



WIJN TIP • GLAS: € 6,50 • KARAF: € 19,50 • FLES: € 28,00

WIT

- Domaine Laballe, 'Chardonnay Des Landes' Sud-Oust // Frankrijk 2017
Strogele wijn met gouden reflecties.
Expressieve neus met citrus, boomgaardfruit en een hint van vanille.

ROOD

- Bodegas Ego 'Fuerza' Jumilla // Spanje 2014
Volle, vlezige smaak boordevol rijp fruit.
Mourvèdre en Cabernet Sauvignon.