



## Signature menu Maarten Camps

### **Sardine & makreel**

Sardine gemarkeerd / makreel op krokant witbrood / pittige paprika / limoen / geschaafde bottarga

*Viura 2008, Bodegas Faustino, Rioja, Spanje*

### **Oosterscheldekreft**

De staart deels in het pantser gebakken / kreeftenschaar geschoond / lauwwarme vinaigrette / kropsla harten

*Riesling 2008, Hahnmuhle, Pfalz, Duitsland*

### **Witte heilbot**

Kort gemarkeerd op de grill / asperges / mozaïek / lamsoren

*Grüner Veltliner 2009, Rabl, Kamptal, Oostenrijk*

### **Hollands lam uit de Wieden**

Proeverij / voorjaarsgroenten / jus van lam / koningskruid

*Spätburgunder 2007, Winkelberg, Baden, Duitsland*

### **Selectie kaas**

Uit dit seizoen voor ons gerijpt door affineurs / met notenbrood / bijpassend garnituur

*Grenache 1954, Bodegas de Muller, Taragona, Spanje*

### **Kersen & chocolade**

Bereid in rode wijn reductie / vanille / roomijs / eau de vie morellen

*Maury 2007, Mas Amiel, Roussillon, Frankrijk*

4 gangen € 65,00 ( *sardine / heilbot / lam / kersen* )

4 glazen wijnarrangement € 35,00

5 gangen € 75,00 ( *sardine / kreeft / heilbot / lam / kersen* )

5 glazen wijnarrangement € 40,00

6 gangen € 85,00

6 glazen wijnarrangement € 50,00

*Uiteraard zijn bovenstaande suggesties geheel op uw wensen aan te passen.*