

# Voorgerechten

- Carpaccio Bastille** **11.50**  
*Beef Carpaccio Bastille*  
Rundercarpaccio met mediterrane tapenade, Old Amsterdam rucola, pijnboompitten en gefrituurde halloumi  
Wijntip: Villa Aix (Syrah,Grenache,Cinsault) Provence, Frankrijk 🍷 5.50
- Salade nicoise 2.0** **13.95**  
Tataki van Spaanse tonijn met brioche toast, ansjovis crème, crumble van zwarte olijf, schuim van kropsla, poeder van augurk, compote van rode ui en bonen olie  
Wijntip: Le Grand Noir (Marsanne) Minervois, Frankrijk 🍷 6.50
- Wildzwijn – Zuurkool – Balsamico** **13.95**  
*Wild boar – Sauerkraut – Balsamico*  
Rouleau van wildzwijn gevuld met zachte zuurkool, crème van aardpeer, enoki boeket, ceps papier, gepofte meloeske en een balsamico vinaigrette  
Wijntip: Bürgermeister (Riesling) Langenlonsheim, Duitsland 🍷 6.00
- Zalm – Broccoli – Citrus** **13.50**  
*Salmon – Broccoli – Citrus*  
In 14 specerijen gemarineerde zalm met diverse structuren van broccoli, zacht gemarineerde mosterdzaadjes, citrus gel en knapperige ui  
Wijntip: Nyakas Don Olivér (Irsai Olivér, Chardonnay) Buda, Hongarije 🍷 5.90
- Oesters – Citroen – Drie wijze's** **3.00 p.st.**  
*Oysters – Lemon – Three choices*  
Fine de Noir nr 2 oesters naar uw wens bereidt, **6 stuks 15.00**  
met citroen, champagne granité , gemarineerd met soja en ananas  
of gegratineerd met lente ui, knoflook en parmezaan  
Wijntip: Cava Aretey Brut (Macabeo,Parellada,Xarel-lo) Catalonië, Spanje 🍷 6.00
- Aubergine – Geitenkaas – Vijgen** **11.50**  
*Eggplant – Goatcheese – Figs*  
Carpaccio van gegrilde aubergine met een crème van geitenkaas, gemarineerde vijgen, truffel sponse cake, venkel schotsen en gebrande prei  
Wijntip: Guy Allion Chenonceaux (Sauvignon) Val de Loire, Frankrijk 🍷 6.50
- Bastille proeverij** **16.95**  
Diverse mooie smaakvolle gerechten naar keuze van de Chef  
Voor een passende wijn bij uw Bastille proeverij kunt u onze medewerkers vragen naar de wijntip 🍷

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?  
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

# Soepen / tussengerechten

**Wildbouillon – Bospaddenstoelen – Meloeskes** 6.75

*Bouillon made of game – Mushrooms – Meloeskes*

Dubbel getrokken wildbouillon, bospaddenstoelen en meloeskes

Wijntip: Rainwater Madeira 🍷 5.00

**Aubergine – Fazant – Cranberry** 6.75

*Eggplant – Pheasant – Cranberry*

Romige aubergine soep met zacht gegaarde fazant en cranberry's

Wijntip: Feudo Arancio (Grillio, Viognier) Sicilië, Italië 🍷 5.90

**Kreeft - Langoustine** 9.75

*Lobstersoup – Langoustine*

Romige kreeftensoep Bastille met een gefrituurde langoustine

Wijntip: Casa Silva (Viognier) San Fernando, Chili 🍷 7.50

**Wildstoof – Pompoen – Citroen tijm** 14.50

*Stew made of game – Pumpkin – Thyme and citrus*

Open ravioli met zachte wildstoof een crème van pompoen, gepofte wilde rijst, zwarte knoflook schuim, enoki en een gel van citroen tijm

Wijntip: Santa Maria (Primitivo) Salento, Italië 🍷 5.90

**Zwezerik – Cantharellen – Zoethout** 14.50

*Sweetbread – Cantharelle – Liquorice*

Krokant gebakken zwezerik met een frisse wortel compote, mini bosui, cantharellen, gebrande amandel en een jus van zoethout

Wijntip: Tüzkö (Kekfrankos) Bátaapáti, Hongarije 🍷 6.50

# Hoofdgerechten

## Vis

**Scholfilet – Pompoen – Ponzu** **24.50**

*Plaice – Pumpkin – Ponzu*

Zacht gegaarde scholfilet met gepofte pompoen, koolrabi, schuimige ponzu

Wijntip: Villa Blanche (Chardonnay) Pays D'oc, Frankrijk  5.50

**Kabeljauw – Wortelen – Ansjovis** **22.50**

*Codfish – Carrot – Anchovy*


Krokant gebakken kabeljauw rugfilet met vergeten wortelen, winterpostelein en een beurre blanc van ansjovis

Wijntip: Esporão Monte Velho (Antão Vaz, Perrum, Roupeiro) Alentejano, Portugal  5.90

**Zeetong – Frites – Remoulade** **33.50**

*Sole – Fries – Remoulade*

Krokant gebakken zeetong met citroen, geserveerd met huisgemaakte frites en remouladesaus

Wijntip: Casa Silva, Chardonnay Reserva, Chili  34.50

**Vis van de dag** **22.50**

*-Catch of the day-*

Dagelijks wisselende vis, vers van de afslag.

Wijntip: Vraag één van onze medewerkers naar de wijn

**\*Verse kreeft en een grote fruits de mer is op bestelling te verkrijgen**

## Vegetarisch

**Spitskool – Risotto – Bospaddenstoelen** **21.50**

*Chinese cabbage – Risotto – Mushrooms*

Cannelloni van gemarineerde spitskool met risotto van ceps, schots van ceps en een crème van bospaddenstoelen

Wijntip: Giarola (Trebbianello, Trebbiano Toscano, Garganega) Veneto, Italië  24.50

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?  
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

# Vlees

## **Tournedos – Chili en knoflook – Peper 27.50**

### ***Tournedos – Chili and Garlic - Pepper***

Gesauteerde Ierse tournedos met een jus van chili en knoflook of een klassieke peperroomsaus


Wijntip: Marques de Caceres "Excellence" Rioja Crianza  34.50

(Deze wijn is ook in 0.375L te bestellen)

## **Eend – Witlof – Abrikoos 24.50**

### ***Wild Duck – Chicory – Apricot***

Op karkas gebakken wilde eendenborst met geconfijte en los van het bot gepaneerde eendenbout, gekarameliseerde witlof, eryngii, uien crème en een jus van abrikoos

Wijntip: Casa Silva (Pinot Noir) San Fernando, Chili  34.50

## **Hert – Biet – Rode port 26.50**

### ***Deer – Beetroot – Red Port***

Rosé gebraden hertenrug filet met diverse structuren van biet, gebrande meloесkes, winterpostelein en een jus van rode port

Wijntip: Niepoort ( Lokale portugese druiven zie wijnkaart) Douro, Portugal  34.50

## **Trio van Kalf – Meloесkes – Bospaddenstoelen 25.50**

### ***Veal – Meloесkes – Mushroom***

Gebakken kalfshaas medaillon met een bitterbal van kalfswang en krokant gebakken kalfszwezerik met gebrande meloесkes, mini bosui en gepofte wilde rijst en een jus van bospaddenstoelen

Wijntip: Passionato Old Vine (Longanesi, Sangiovese) Romagna, Italië  26.50

**Wij werken met vers wild waardoor er de mogelijkheid bestaat dat er hagel in uw gerecht zit, wij proberen hier uiteraard onze uiterste best voor te doen dit te voorkomen, maar het kan zijn dat u deze toch tegenkomt in uw gerecht.**

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?  
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

# Menu du Chef

Geniet van een heerlijk surprisemenu dat dagelijks door onze keukenbrigade voor u wordt samengesteld

Bij onze surprisemenu's houden wij rekening met uw allergenen en/of dieetwensen  
Wij serveren geen wild in de surprise menu's

<b>3-gangen</b>	<b>29.50 p.p.</b>
<b>4-gangen</b>	<b>37.50 p.p.</b>
<b>5-gangen</b>	<b>45.50 p.p.</b>
<b>6-gangen</b>	<b>53.50 p.p.</b>

( Kaasplank i.p.v. zoet dessert +5.00 )

Hierbij kunt u ook genieten van onze bijpassende wijn arrangementen, dit houdt in dat u per gang één geselecteerd glas wijn geserveerd krijgt

<b>3-gangen</b>	<b>18.50 p.p.</b>
<b>4-gangen</b>	<b>25.50 p.p.</b>
<b>5-gangen</b>	<b>32.50 p.p.</b>
<b>6-gangen</b>	<b>37.50 p.p.</b>

## Kindermenu

Tomatensoep

\*\*\*

Biefstuk of kibbeling met krulfriet en appelmoes

\*\*\*

Kinderijsje (zelf maken in de keuken)

**15.00**

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?  
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

# Desserts

<b>Dame Blanche</b> Vanille roomijs met warme chocoladesaus	<b>9.50</b>
<b>Violet – Witte chocolade – Braam</b> <b>Violet – White Chocolate – Blackberry</b> Witte chocolade mousse met violet, een zachte merengue van amandel, cremeux van braam met een bramenjam en witte chocolade ijs	<b>11.50</b>
<b>Crème Brûlée – Chocolade – Caramel</b> <i>Crème Brûlée – Chocolate – Caramel</i> Creme brulee met chocolade van caramel met een ganache van rum, witte chocolade bros, hazelnoten crumble, butterscotch gel en caramel roomijs	<b>10.50</b>
<b>Dessert du Chef</b> Belevenis van diverse zoete lekkernijen	<b>13.95</b>
<b>5 Kazen – Olijvenjam – Noten/vijgen brood</b> <i>5 cheeses – Olivejam – nuts/fig bread</i> Assortiment van vijf mooie verschillende kazen met olijvenjam, peren parels in rode port en een noten en vijgen brood	<b>12.50</b>
<b>Gluten en lactose vrij</b> <b>Pancake – Bosbessen – Sorbet</b> <i>Pancake – Blueberry – Sherbet</i> Pancake met een parfait van bosbessen en citroen, gebrande eiwit schuim en een sorbet van roodfruit	<b>11.50</b>
<b>Friandises</b> Huisgemaakte bonbons en/of zoete lekkernijen	<b>1.75 per stuk</b>

Lust u ook graag een bijpassende wijn bij uw dessert ?  
Vraag een van onze medewerkers naar de keuze.

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?  
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

# Wildmenu

Op kersenhout gerookte hertencarpaccio  
met een schuim van bospaddenstoelen, rucola, gebrande meloeskes  
en een remoulade van knolselderij en truffel

\*\*\*

Romige aubergine soep  
met zacht geaarde fazant en cranberry's

\*\*\*

Gebakken wildzwijnshaas met krokante stoof van haas en een  
bospaddenstoelen jus

\*\*\*

Mousse van melk chocolade met peren confiture,  
biscuit van amandel en peren sorbet

Nu: 43.50



Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?  
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!