

Restaurant De Vrije Valk

maart 2019

Aperitiefhapjes:

Pane Carasau met spies van Nobashi - garnaal
Tomaat, basilicum en parmezaan
Shortrib Simmentaler

Voorgerecht :

Gerookte paling
Rode en gele biet - eendenlever

Tussengerecht *:

Rode poon
Schorseneer- knolselder -limoen
Supplement 5 g Royal Belgian caviar Gold Label = € 9.50

Hoofdgerecht :

Trio van kalfs:
Vadouvan- miso - puntpaprika

Kaas** : Samengesteld ism. kaasaffineurs Van Tricht :

Honing - Roquefort - peer

Dessert :

Framboos
Rabarber – amandel

	Menu	met aangepaste wijnen	All-in
3 gangen	€ 34	€ 49	€ 64
4 gangen *	€ 45	€ 69	€ 79
5 gangen **	€ 54	€ 79	€ 89

(All-in = aperitief van het huis, menu, aangepaste wijnen, water, koffie)

Restaurant De Vrije Valk

Aperitieven

Prijzen incl. hapjes

	Glas	Fles
Schuimwijn	€ 7.50	€ 28.50
Schuimwijn alcoholvrij	€ 8.50	€ 33.50
Cava MVSA	€ 8.50	€ 33.50
Champagne LP 1812		€ 65.00
Champagne LP 1812 Rosé		€ 80.00
Bieren	€ 5.50	
(Chimey Blauw -Paljas Rosé -Cornet - Karmeliet -Triple K - Duvel)		
Porto, Martini, Pineau de Charentes	€ 6.00	
Gin Bombay East Sapphire – tonic	€ 10.00	
Gin Martin Millers -tonic	€ 11.00	
Gin Hendrick's – tonic	€ 12.00	
Gin Double You (Wilderen)- tonic	€ 14.00	
Gin Mare – tonic	€ 14.00	
Cocktails	€ 10.00	
(Mojito – Mai tai – cuba Libre -Tequilla sunrise – Martini Royal – DulyDuly)		
Glas witte wijn	€ 6.00	
Alcoholvrij :		
Mocktail (alcoholvrije cocktail)	€ 10.00	
Gin alcoholvrij Seedlip	€ 12.00	
Alcoholvrij bier : Jupiler 00 / Carlsberg 00	€ 5.00	
Glas alcoholvrije wijn (wit/rood)	€ 6.50	

Restaurant De Vrije Valk

Wijnkaart

Witte wijnen:

Paradis Blanc /Frankrijk /Vermentino € 21.00

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier € 27.00

Elixir Blanc / Frankrijk/ Roussanne – Viognier
Houtlagering €34.50Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers
Frankrijk / Chardonnay € 25.00Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas
Spanje / Albarino € 26.00Famiglia Olivini Lugana
Italië / Trebbiano € 36.00

Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio € 29.50

Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten € 39.00Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc € 42.00Cottas Branco Reserva
Portugal / Arinto en Viosinho €40.00Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva
Italië / Chardonnay €39.50
18 maanden hout

André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay € 55.00
Top Bourgogne – houtlagering

Rosé wijn:

Château de Berne Esprit Mediterranée € 29.50
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

Lopez de Haro Crianza € 22.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo

Cantele Primitivo € 27.00
Italië / Primitivo

Cantina Zaccagnini Montepulciano d’Abruzzo € 27.00
Italië / Montepulciano

Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 32.50
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre

Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 42.00
Italië / Sangiovese en Merlot

Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso € 41.00
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara

Matsu El Recio Spanje / Tempranillo	€ 44.00
Cottas Tinto Reserva Portugal / Tempranillo – Tinta Roriz en Touriga Nacional	€ 45.00
Vietti Barbera d' Alba Italië / Barbera	€ 51.00
Domaine de la Pigeade Vacqueras Rouge Frankrijk / Grenache – Syrah en Mourvèdre	€ 50.00
Château Moncets Lalande de Pomerol Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon	€ 53.50

Zoete wijnen:

	Glas
Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir Frankrijk / Macabeo - Muscat 5 jaar gerijpt in houten vaten	€ 5.50
Porto Cottas Tawny Portugal / Macabeo – Muscat Top – kwaliteit Tawney gerijpt in kleine houten vaten	€ 7.00

