

Wine & Dine

restaurant en catering

Passant

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Meld het ons! Wilt u komen lunchen of dineren met 8 personen of meer, dan is reserveren gewenst. Wij sturen u dan graag een menuvoorstel.

Wine & Dine

Menu 3-gangen € 29,95

MOUSERENDE WIJN

	Glas	Fles
MVSA Cava Brut Penedes Spanje	€ 6,50	€ 29,00

Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Taittinger Brut Réserve Champagne Frankrijk	€ 59,00
--	---------

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

WIJN WIT

	Glas	Fles
Urmeneta Central Valley Chili	€ 3,75	€ 21,00

Sauvignon blanc

Milddroog, zit vol exotische aroma's van onder andere passievrucht.

De afdronk is grapefruitfris en zacht.

Arbos Sicilië Italië	€ 4,75	€ 24,00
---------------------------------	--------	---------

Pinot Grigio (Bio)

Fris en fruitrijk bouquet met appel en peer en een zweem van citrus die overgaat in een bloemige impressie.

Nebula Rueda Spanje	€ 5,25	€ 26,00
--------------------------------	--------	---------

Verdejo (Bio)

Wijn verkregen met een bouquet van venkel en vers gemaaid gras maar ook met volop tropisch fruit. De afdronk is volmondig en fruitig met kenmerkende frisse zuren.

Valcombe Costieres de Nimes Frankrijk	€ 27,00
--	---------

Marsanne, Vermentino

Urmeneta Central Valley Chili	€ 27,00
--	---------

Chardonnay

Castillo de Molina Elqui Valley Chili	€ 28,50
--	---------

Sauvignon blanc (Reserva)

Vincente Gandia Riás Baixas Spanje	€ 32,50
---	---------

Albarino

Allram Kamptal Oostenrijk	€ 36,00
--------------------------------------	---------

Grunner Veltliner

Bouchard Pere & Fils Macon-Lugny Bourgogne Frankrijk	€ 42,00
---	---------

Chardonnay

WIJN ROOD

	Glas	Fles
Urmeneta Central Valley Chili	€ 3,75	€ 21,00

Merlot

Het is een frisse fruitige wijn met aroma's van aardbei en zwarte bessen die perfect samensmelten met de subtiele hints van vanille en chocolade.

Arbos Sicilië Italië	€ 4,85	€ 24,50
---------------------------------	--------	---------

Nero D'avola (Bio)

Diep donkerrood en een intens bouquet van kersen en bessen dat zich verder ontvouwt in de rijke, fluwelen smaak met zachte tannines.

The Manor Western Cape Zuid-Afrika	€ 27,00
---	---------

Cabernet Sauvignon

Nebula Ribera Del Duero Spanje	€ 28,00
---	---------

Tempranillo (Bio)

La Vendimia Rioja Spanje	€ 31,00
-------------------------------------	---------

Tempranillo

Luigi Bosca Mendoza Argentinië	€ 38,00
---	---------

Malbec

M.Chapoutier Les Meysonniers Crozes-Hermitage Frankrijk	€ 49,00
--	---------

Syrah

Brood met smeersels	€ 4,00
----------------------------	--------

VOOR

Carpaccio	€ 11,00
------------------	---------

Pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompijjes

Hollandse garnalen	€ 13,00
---------------------------	---------

Avocado, kropsla en cocktailsaus

Gerookte eendenborst	€ 11,00
-----------------------------	---------

Salade van selderij en walnoot met compote van appel

Gemarineerde paddenstoelen 🌱	€ 9,00
-------------------------------------	--------

Haricots verts, hazelnoot, frisée en gepocheerd ei

Gerookte zalm	€ 11,00
----------------------	---------

Hangop, rettich en groene asperge

Bouillabaisse	€ 11,00
----------------------	---------

Garnituur van zalm en garnalen

HOOFD

Met friet en mayonaise

Entrecote van de grill met bearnaisesaus	€ 22,00
---	---------

Biefstuk van de lende met een randje vet en geroosterde wintergroenten

Langzaam gegaarde kalfssukade met rodewijnsaus	€ 22,00
---	---------

Pompoen en compote van rode ui

Hertenbiefstuk met jus van steranijs	€ 22,00
---	---------

Gekarameliseerde witlof en romanesco

Bavette met bearnaisesaus	€ 22,00
----------------------------------	---------

Mager vlees van de vang van het rund met geroosterde wintergroenten

Risotto met truffel 🌱	€ 18,00
------------------------------	---------

Bospaddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas

Gebakken zeebaars met kreeftenjus	€ 22,00
--	---------

Spinazie en gebakken paddenstoelen

Canadese kreeft*	€ 37,50
-------------------------	---------

Spinazie, paddenstoelen en lichte citroenmayonaise

Noordzeetong*	€ 37,50
----------------------	---------

Verse tong van ongeveer 500 gram gebakken in roomboter

Spareribs	€ 19,50
------------------	---------

Sweet & spicy striping met zoetzure komkommer en chillimayonaise

Kipsaté met pindasaus	€ 16,50
------------------------------	---------

Van malse gemarineerde kippenborst

Passant's hamburger	€ 15,00
----------------------------	---------

Guacamole, tomaat, truffelmayonaise, augurk en bacon

Gemengde salade 🌱	€ 4,00
--------------------------	--------

*Meerprijs van Noordzeetong en Canadese kreeft in het 3-gangen menu € 15,00

DESSERT

Warm appeltaartje "Passant"	€ 7,00
------------------------------------	--------

Kaneelijs

Crème brûlée van steranijs	€ 7,00
-----------------------------------	--------

Vanille-ijs

Giesser wildemannetjes met hangop	€ 7,00
--	--------

Ijs van stooftperen

Pure chocolade & zeezout	€ 7,00
-------------------------------------	--------

Vanille-ijs

Kaasplankje	€ 7,00
--------------------	--------

Drie wisselende kazen met rozijnenbrood en vijgenchutney

Irish coffee	€ 7,00
---------------------	--------