

**November
is de maand
van jacht en oogst.**

Het is de maand waarin
geurige kruiden,
langzaam gegaarde gerechten
en fluweelzachte texturen
ons hart verwarmen.

Daarom presenteren we dit menu:
een culinaire reis door Griekenland, met

**linzen,
hert,
en pompoen**
in de hoofdrol.

Elk gerecht ademt traditie,
is gekruid met herinnering
en wordt geserveerd
met de warmte
die deze tijd van het jaar verdient.

Voorgerecht

Fakés €7,50

Het is de tijd waarin jagers terugkeren met wild,
en waarin een dampende kom linzensoep
niet alleen verwarmt, maar ook kracht en ijzer schenkt
aan wie de kou trotseert.

Linzensoep met extra vierge olijfolie,
langzaam gekookt met aromatische kruiden,
die herinneringen oproepen van Griekse familietafels.

Een authentieke smaak van Griekenland
in het hart van Nederland.

Hoofdgerecht

Eláfi kokkinistó €30

Mals hert, geserveerd met pappardelle,
langzaam gestoofd in een rode saus
met aromatische kruiden en **visanto**,
de traditionele zoete wijn van Santorini.
De wijn geeft het gerecht diepte, zoetheid
en aroma's van gedroogd fruit,
voor een verfijnde culinaire ervaring.

Nagerecht

Crème brûlée €10,50

De vertrouwde Crème brûlée, maar met een verrassende ziel:
pompoen en aromatische specerijen.

Een fluweelzachte crème
onder een knapperig laagje karamel,
waar Franse finesse samensmelt met Griekse seizoenssmaak.
Een lepel vol warmte, traditie en verfijning.