

## DRANKEN

### Bier

Heineken.....€4,00

Amstel.....€4,00

Affligem dubbel.....€6,50

Brand Weizen.....€6,50

### Likeuren

Amaretto, Baileys, Kalhua,  
Grand Marnier  
.....€6,00

### Sterke dranken

Bacardi, Glenfiddich, Jameson,  
Jonnie Walker - Red Label, Black Label,  
Damrak Gin, Hendricks Gin, Vodka,  
Vecchio Romagna, Remy Martin  
.....€6,00

### Mix-dranken

.....€9,00

### Frisdrank

Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola light,  
Appelsap, Tonic, Sinaasappelsap,  
Bitter Lemon, Ice Tea  
.....€3,00

### Mineraal water

Mineraal water plat, klein.....€3,00

Mineraal water plat, groot.....€6,50

Mineraal water bruisend, klein.....€3,00

Mineraal water bruisend, groot.....€6,50

### Koffie of thee

Koffie, Espresso.....€2,50

Cappuccino, koffie verkeerd.....€2,75

Thee.....€2,50

## MOUSSERENDE WIJN

Vino Spumante Brut.....Glas €6,50  
Fles €48,00

*Chardonnay & Pinot Blanc, Italië, licht, fris, sappig en elegant, typische Italiaanse "bitterheid".*

## WITTE WIJNEN

Pedro Luis Verdejo.....Glas €5,50  
Fles €29,00

*Verdejo, Spanje, fris en fruitig, aangename zuurgraad, lange en zachte afdrank.*

Die Groot Lag.....Glas €6,50  
Fles €35,00

*Chenin Blanc, Zuid-Afrika, fris, sappig, droog, geel fruit in neus en smaak.*

Weingut Grenzhof Fiedler.....Glas €6,50  
Fles €35,00

*Chardonnay, Oostenrijk, vol, dik, complex, citrus, eikenhout, lange fijne nasmaak.*

## RODE WIJNEN

Pedro Luis Garnacha.....Glas €5,50  
Fles €29,00

*Garnacha, Spanje, geur van rood en zwart fruit, expressieve smaak, licht.*

'Portuga' Vinho Tinto.....Glas €6,50  
Fles €35,00

*Touriga Franca, Syrah, Cabernet Sauvignon, Castelão, Portugal, rijp, kruiden, intense smaak en geur. Goed uitgebalanceerde frisheid, zuurheid en tannine.*

Quattro di Rossi 'Barile di Sommelier'.....Glas €6,50  
Fles €35,00

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Italië, hint van kers, licht kruidige, een beetje zoet van smaak, maar rijp maar soepel.*

## DESSERTWIJN

Auslese 'Die Golden Eule'.....Glas €6,50  
Fles €52,50

*Siegerrebe, Duitsland, rijpe en zoete dessertwijn, volheid in reuk en smaak.*

## DINNER TRAIN MENU

We gebruiken veel lokale en seizoensgebonden producten en streven ernaar om van elke maaltijd een aangename en unieke eetervaring te maken!

## AMUSE

Wisselende vegetarische amuse van de chef, met producten uit Amsterdam.

## VOORGERECHT

### Vlees:

Bonbon van eend met pompoen, pompoenchutney en speculaas.

### Vis:

Ceviche van zwaardvis met pompoenpickle, enoki paddenstoel en balsamicoparels.

### Vegetarisch:

Geitenkaas met pompoen, pompoenchutney en speculaas.

## TUSSENGERECHT

Vegetarische Soto/Curry soep met een 64 graden kwarteleitje, Koolrabi en Venkel.

## HOOFDGERECHT

### Vlees:

Op 57 graden gegaarde rundersukade op een gerookte aubergine-creme met drie soorten Hollandse aardappelen, koolrabi en een zwarte knoflookjus.

### Vis:

Zacht gegaarde zeebaars op een broccoli creme met 3 soorten Hollandse aardappelen, geroosterde venkel en een dille-fernsaus.

### Vegetarisch:

'Ravioli' gemaakt van koolrabi en gevuld met een creme van bloemkool, ricotta en kerrie geserveerd met een limoen-beurre noisette, geroosterde amandelen en geroosterde venkel.

## DESSERT

Sous-vide gegaarde stoofpeer in witte wijn en vlierbloesem met yoghurt ijs, gecondenseerde melk en bramen.



/dinnertraineu



/dinnertraineu