

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 eendenrillette en gerookte eendenborst met pruimtomatjes uit Osdorp, tomatenchutney en een krokantje.

Vis:

Ceviche van zalm met Osdorp tomaten wildmix en citroenparels.

Vegetarisch:

Bereidingen van pompoen met geitenkaas en speculaas.

TUSSENGERECHT

Indonesische soto soep met een kwarteleitje. (vegetarisch)

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 met yoghurt ijs, gecondenseerde melk en bramen.



/dinnertraineu



/dinnertraineu