

WIJNKAART

Witte wijnen:

Borthwick Sauvignon blanc per glas € 7,50
Sauvignon Blanc per fles € 37,50
Dit is een wijn met een goede balans, structuur en intensiteit. Aroma's van kruisbes, ananas en guave.

Mâcon Villages per glas € 7,50
Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk per fles € 37,50
Een heerlijke, pure Chardonnay met levendig fruit en zachte hazelnootaroma's.

Nekeas bianco per fles € 25,50
Viura & Chardonnay Navarra, Spanje
Frisse geuren van citroen, ananas en ander tropisch fruit. Hij heeft een goede structuur en in de mond pure smaak, schonend en meteen levendige afdronk.

Borthwick Pinot Gris per fles € 37,50
Pinot gris – Wairarapa, Nieuw-Zeeland
Verse peren en exotische, sappige appel maar ook frisse citrus die voor tegenwicht zorgt en de elegante droge afdronk versterkt.

Peyre Rolle (Vermentino) per fles € 37,50
Rolle - Provence, Frankrijk
De geur is geconcentreerd en ruikt naar gedroogd fruit, zoete appel en bloemen. De smaak is krachtig maar ook zacht, loopt door in een zachte, lange afdronk.

Mousserende wijn:

Sorella Bronca spumante per glas € 7,50
Prosecco- Veneto, per fles € 37,50
Italië
Elegant in de mond met voornamelijk een zacht en verfrissend, karakter, licht fruitig.

Rose wijnen:

Peyre Provence per glas € 7,50
Grenache & Carignan – per fles € 37,50
Provence Frankrijk
Verfijnde rosé met tonen van rozenbottel, frambozen en bosaardbei.

Rode wijnen:

Beaurempart per glas € 6,75
Grande Réserve per fles € 33,75
Cabernet Sauvignon & Merlot – Languedoc Frankrijk
Robijnrode wijn met elegant bouquet van zwarte bessen, pruimen, groene paprika en tonen van vanille en toffee.

Rioja Alta Crianza – per glas € 8,50
El Jardin de La Empartriz per fles € 37,50
Tempranillo & Garnache
Tinto – Rioja, Spanje
Ronde smaak en aangenaam fruitig met goede structuur, de tannines zijn zacht en prachtig ingepakt in het geheel. Heerlijk kruidige wijn met aroma's van rijp fruit.

Montepulciano per fles € 32,50
d'Abruzzo Rubiolo
Montepulciano, Abruzzo, Italië
Een dijk van een wijn met rijp rood fruit in geur en smaak, daarnaast bezit de wijn een subtiele kruidigheid.

Peyre Vetoux Rouge per fles € 37,50
Grenache Noir, Syrah & Carignan Provence, Frankrijk
De specerijen en kracht zitten hier prachtig in verweven, met tonen Van stoofpeer, kaneel, tijm en rozemarijn.

Villa Girardi - Ripasso per fles € 41,50
Valpolicella Classico
Superiore
Corvina, Molinara & Rondinella – Veneto, Italië
Afwisselend boeket aan geuren en smaken, de smaak is complex met zacht zoete kersen.



HET WITTE HUIS
olterterp

DINERKAART



SHARED DINING

€ 49,50 per persoon

Samen gezellig tafelen met diverse gerechtjes bij het voor- en het nagerecht, het hoofdgerecht kiest u van onze à la Carte kaart.

Per tafel te bestellen.

CHEF'S MENU

- 2 gangen € 32,50 per persoon
- 3 gangen € 38,50 per persoon
- 4 gangen € 45,00 per persoon

Vraag de bediening naar het menu!
Het menu is ook vegetarisch mogelijk.

VOORGERECHTEN WARM & KOUD

Knabbelplank desembrood smeersels scrocchi olijven amandelen		€ 8,75
Wentelteefje van Fries suikerbrood geitenkaas van Bettine ingelegde rode biet groene appel		€ 14,50
Kwartel met Thaise specerijen zoete aardappel shiitakes paksoi		€ 15,50
Carpaccio van het Black Angus rund truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola		€ 14,50
Rilette van zalm met gebakken coquille zoetzure komkommer mierikswortel		€ 15,50
Soep van aardpeer shiitakes truffel		€ 9,25

Mocht u speciale dieetwensen hebben, laat het ons weten.



Scan de QR-code voor informatie m.b.t. gebruikte allergenen.

HOOFDGERECHTEN

Quiche met paddenstoelen en spinazie gepocheerd ei vergeten groenten bearnaisesaus		€ 24,50
Vegetarisch gerecht van de week wekelijks wisselend vegetarisch gerecht		€ 24,50
Pastinaak Wellington gebakken boleet jus van geroosterde groenten		€ 24,50
Vangst van de dag met kreeftensaus provençaalse groenten hollandaise kruidenolie		€ 28,50
In boter gebakken zeetong (± 500 gram) remouladesaus (€ 16,50 meerprijs in het shared dining menu)		€ 49,50
Hertenrugfilet knolselderijpuree polenta port-jus (€ 12,50 meerprijs in het shared menu) + gebakken eendenlever + € 6,75 + gebakken gamba's + € 6,75		€ 39,50
Gebraden rode patrijs gekonfijte zuurkool eigen jus aardpeer puree		€ 27,50
Runder ribeye met béarnaise saus ratatouille pavé aardappel (€ 5,00 meerprijs in het shared dining menu)		€ 34,50
Tournedos van ossenhaas knolselderijpuree polenta port-jus (€ 12,50 meerprijs in het shared menu) + gebakken eendenlever + € 6,75 + gebakken gamba's + € 6,75		€ 39,50

DESSERTS

Kokos panacotta mango compote gesuikerde amandelen saus van piña colada	€ 9,50
Suikerbrood crème brûlée bloedsinaasappel sorbet	€ 9,50
Dame Blanche 'Witte Huis' vanille-ijs chocoladesaus amandelen	€ 9,50
Dessert van de week wekelijks wisselend dessert	€ 9,50
Kaasplankje verschillende kaassoorten	€ 12,50