

# S E N S E S

## restaurant

Geachte gast, beste wijnrinker

Er is voor u een wijnkeuze gemaakt in samenspraak met diverse wijnhuizen uit verschillende landen. Dineren moet een beleving zijn. Dagvers bereide gerechten smaken nu eenmaal nog beter als u daarbij een goed glas wijn drinkt. Onze wijnkeuze zorgt voor een uitstekende diner ervaring!

*Dear guest, dear wine taster*

*In cooperation with several Wine import companies we have made a very nice selection of wines from different countries. Having dinner is an experience. Fresh prepared dishes taste even better when they are accompanied by a good glass of wine. Our wine choice for an excellent dining experience!*

## Schenkwijnen | Housewines

### Sauvignon Blanc, Anakena Estate - Chili

Per glas/glass 3,75 Per karaf/carafe 11,75  
Per fles/bottle 19,50

Expressieve fruitgeur, peer, meloen en kruiden. droge smaak.

*An expressive fruity aroma with a dry taste of pear, melon and spices.*

### Cabernet Sauvignon, Sol de Antes - Chili

Per glas/glass 3,75 Per karaf/carafe 11,75  
Per fles/bottle 19,50

Aroma's van bosbessen en kersen met een hint van cederhout en tabak.

*Aromas of blueberries and cherries with a hint of cider wood and tobacco.*

### Tempranillo / Cabernet Rosado, El Ariño - Spanje | Spain

Per glas/glass 3,75 Per karaf/carafe 11,75  
Per fles/bottle 19,50

Geuren van veel rood fruit, kruidige achtergrond, fris met lichte karamel tonen.

*A lot of fruit and spices, a fresh taste with and light caramel.*

### M. Cyrano Moëlleux, Côtes de Bergerac - Frankrijk | France

Per glas/glass 3,75 Per karaf/carafe 11,75  
Per fles/bottle 19,50

Een zacht zoete wijn met fruitige en zoetige aroma's.

*A soft mild sweet wine with a fruity aroma and a fine aftertaste.*

## Rode wijnen | Red wines

### Haut Marquis, Saint-Estèphe - Bordeaux - Frankrijk | France

Per fles/bottle 43,00

Geur van veel donker fruit zoals cassis en krachtige tannine. De afdronk is vlezig

*A lot of dark fruit in the nose like cassis with finesse and tannins.*

### Valpolicella Ripasso, Cantina Valpantena - Veneto - Italië | Italy

Per fles/bottle 38,50

Karakteristiek geur van pruimen en rozijnen. De smaak is krachtig en complex met toch een zekere frisheid.

*A characteristic nose with plums and raisins, with a powerful and complex taste. A truly excellent taste.*

## Senses Menus

Doe wat spannends! Geef op hoeveel gangen u wilt en wat u niet lust en laat u zich culinair verrassen. De chef-kok en zijn team zullen voor u een fantastisch diner bereiden.

3-gangen 31,50  
4-gangen 39,50  
5-gangen 46,50

*Put some excitement into your dining experience! Specify how many courses you want and what you do not like and let us surprise you. The head chef and his team will prepare a fabulous dinner for you.*

3-course 31,50  
4-course 39,50  
5-course 46,50

## Voorgerechten | Cold starters

### Viscompositie | Fish composition

16,00

Fraaie compositie van zalm, scampi en Sint Jacob schelpen geserveerd met groene lamsoren en een saffraan Sabayon saus

*Beautiful composition of salmon, prawns and scallops served with green aster and saffron Sabayon sauce*

Wijnadvies: Domaine Peireire Viognier

### Eendenlever | Duck liver

13,50

Marbre van eendenlever en pekelvlees geserveerd met dadelcompote en Brioche brood

*Marbré of salted meat and duck liver served with date compote and brioche bread*

Wijnadvies: Tolloy Pinot Gewurztraminer

### Carpaccio | Carpaccio

9,75

Flinterdun gesneden ossenhaas gemarineerd in truffelsalsa, geserveerd met rucola en een Parmezaan bitterbal

*Thinly sliced beef marinated in truffle salsa served with rocket and a Parmesan cheese croquette*

Wijnadvies: Puerta Adalia Verjejo

### Fazant | Pheasant

12,50

Dun gesneden fazantenfilet in combinatie met truffel, paddenstoelen en krokant gebakken Coburg ham

*Thinly sliced pheasant fillet with truffle, mushrooms and crispy Coburg ham*

Wijnadvies: Pinot Noir Misty Cove / Grüner Veltliner Selektion

## Soep | Soup

### Kreeft | Lobster

8,50

Bisque van kreeft met een garnituur van stukjes rivierkreeft en gepofte paprika, geserveerd met quenelle van gerookte boter

*Lobster bisque with a garnish of crayfish pieces and roasted peppers served with smoked butter quenelle*

Wijnadvies: Trinity Oaks Chardonnay

### Rund | Beef

6,50

Heldere runderbouillon met een garnituur van rundvlees en groente

*Clear beef broth with a garnish of beef and vegetables*

## Tussengerecht | Warm starter

### Tonijn | Tuna

11,50

Mootjes tonijn, op 3 verschillende manieren bereid, geserveerd met limoen zestes, pesto, rucola en gember

*Slices of tuna, prepared in 3 different ways, served with lemon zests, pesto, rocket and ginger*

Wijnadvies: Chardonnay Tierra de Antes

### Tagliatelle | Tagliatelle

14,50

Beetgaar gekookte tagliatelle, kastanjechampignons, Roquefort en geschaafde truffel

*Al dente cooked tagliatelle with mushrooms, Roquefort cheese and truffle*

Wijnadvies: Pinot Grigio Terre del Noce

### Pinot Noir Misty Cove - Marlborough - Nieuw Zeeland | New Zealand

Per fles/bottle 38,50

Volle neus met zwarte kersen, bessen, kruiden en vanille gecombineerd met vanille en houttonen.

*Full nose of black cherries, berries, spices are combined with vanilla and subtle oak.*

### Brouilly Authentique - Cellier de Samsons - Beaujolais - Frankrijk | France

Per fles/bottle 36,00

Veel fruit in de geur met wat aardse, minerale en kruidige tonen. De smaak is zeer levendig.

*Much fruit in the aroma with some earthy mineral and spicy notes. The taste is lively.*

### Shiraz, Shiraz De Bortoli Reserve - Riverina - Australië | Australia

Per fles/bottle 29,50

Geuren van kruiden, rijpe pruimen en zwarte bessen ondersteund door tonen van koffie en karamel.

*Spicy nose of ripe plums and black berries accompanied by aromas of coffee and caramel.*

### M4 - Vinos Sin Ley - Bullas - Spanje | Spain

Per fles/bottle 30,50

Zachte aardse geuren van laurier, leer en bosbes, volle smaak, soepele tannine en een zachte afdronk.

*Earthy aromas of laurel, leather and blueberry.*

*Full taste, soft tannins and a smooth aftertaste.*

### Carmenère Reserve - Rosario Estate - Chili

Per fles/bottle 28,00

Diepe chocolade-rokerige geur, rijpe zwarte fruit nuances in balans met koffie, en eik elementen.

*Deep chocolate-smoky smell ripe black fruit nuances balanced with coffee, and oak elements.*

### Pinotage, Viljoensdrift Estate - Robertson - Zuid Afrika | South Africa

Per fles/bottle 22,50

Geuren van zeer rijp fruit, kruidige aroma's, tonen van kersen en moerbessen met een vlezig afdronk.

*Complex nose with aromas of very ripe fruit, spices, tastes with cherries and nut berries and a fleshy aftertaste.*

### Merlot, Domaine Peirière - Languedoc - Frankrijk | France

Per fles/bottle 21,50

Zeer fruitige geur, heerlijke aroma's van kersen en rood fruit met een rijke, volle en soepele smaak.

*A purple red colour with fruitful aroma of red fruit, rich and supple taste.*

### Malbec Oaked, Finca Flichman - Mendoza - Argentinië | Argentina

Per fles/bottle 18,00

Warme geur van zwoel fruit met veel kruidige tonen. De smaak is krachtig en haast zoetig.

*A warm nose with aromas of very ripe fruit and spices, fresh taste and almost sweetish.*

# S E N S E S

restaurant

## Hoofdgerecht | Main courses

**Surf en turf | Surf and turf** 30,50

Gegrilde tournedos en gekookte halve kreeft geserveerd met groente en samosa van aardappels

*Grilled steak and half lobster served with sautéed vegetables and potato samosa*

Wijnadvies: Pinotage Viljoensdrift Estate

**Black Angus | Black Angus** 23,50

Steak van 200 gram geserveerd met eigen gemaakte frites, mayonaise en dagverse groente

*Steak of 200 grams served with homemade fries, mayonnaise and fresh vegetables*

Wijnadvies: Valpolicella Ripasso

**Lamsrack | Lamb rack** 18,00

Kort gebakken lamsrack met een fijne kruidenkorst, gebakken Kai Lan en Alligot

*Fried lamb rack with a fine herb crust, sautéed Kai Lan and Alligot*

Wijnadvies: Carmenère Reserve Rosario Estate

**Eend | Duck** 16,50

Krokant gebakken eendenborst in honing en mosterd gratineerd met eendenlever, geserveerd met vanilleaardappelpuree en oesterzwam

*Crispy fried duck breast with honey mustard and topped with duck liver, served with vanilla mashed potatoes and oyster mushroom*

Wijnadvies: Shiraz De Bortoli Reserve

**Zeewolf | Atlantic Catfish** 15,50

Gebakken zeewolffilet, gratineerd met een dragon-kruidenkorst, witte wijnsaus en geserveerd met groente en risotto

*Fried Atlantic catfish fillet, topped with a tarragon-herb crust, white wine sauce and served with vegetables and risotto*

Wijnadvies: Bourgogne Chardonnay ‘Clos de la Combe’

**Vegetarisch | Vegetarian** 14,50

Geitenkaas kroketjes met een salade van gegrilde aubergine, gedroogde tomaten en knolselderijmayonaise

*Goat cheese croquettes with a salad of grilled eggplant, dried tomatoes and celeriac mayonnaise*

## Nagerechten | Desserts

**Chocolade | Chocolate** 7,50

Kleine loempia gevuld met pure chocolade, pistache-mango-ijs en apart geserveerd met sinaasappelsap, tijm, rozemarijn en chilli, afgetopt met kokosschuim

*Spring rolls filled with chocolate, pistachio and mango ice cream, separately served with orange juice, thyme, rosemary and chili, topped with coconut foam*

Wijnadvies: Muscat de Rivesaltes

**Bannofie** 7,95

Heerlijk typische Engelse taart die in 1972 in het restaurant Hungry Monk bedacht is. Deegbodem gevuld met banaan, karamel en slagroom geserveerd met een mini bananen milkshake

*Delicious traditional English pie in 1972 at the Hungry Monk restaurant invented. Pastry filled with banana, caramel and whipped cream served with a mini banana milkshake*

Wijnadvies: Muscat de Rivesaltes

## Witte wijnen | White wines

**Sancerre, Domaine Curot - Loire - Frankrijk | France**

Per fles/bottle 56,00

Een lichte goudgele kleur met een aangename fruitige perzik geur en een lange frisse, sappige afdronk.

*An elegant famous wine, pleasant aromas of peach fruit and a long fresh and juicy aftertaste.*

**Bourgogne Chardonnay, Domaine Jean Chartron – Frankrijk | France**

Per fles/bottle 49,50

Aroma’s van fruit en witte bloemen, in de smaak tonen van vers tropisch fruit en een verfijnde houtsmak.

*Fruity aroma with tones of white flowers, in the taste tropical fruit, and a touch of cider wood.*

**Sauvignon Blanc, Misty Cove Sauvignon Blanc – Nieuw Zeeland | New Zealand**

Per fles/bottle 38,50

Fruitige, verfrissende droge wijn met perzik, fruit, asperges, grapefruit en passievruchten.

*Fruity, fresh dry wine with lots of peach fruit, asparagus, grapefruit and passion fruit.*

**Tolloy Pinot Gewurztraminer – Alto Adige – Noord Italië | North Italy**

Per fles/bottle 34,50

Zeer aromatische neus met karakteristieke tonen van kruiden en rijp fruit, aromatisch, vol en elegant.

*Very aromatic nose with characteristic notes of spice and ripe fruit, aromatic, full and elegant.*

**Grüner Veltliner Selektion – Weingut Diwald – Donauland – Oostenrijk | Austria**

Per fles/bottle 31,50

Kenmerken van fruit en kruidigheid, mooie zuurgraad, complexe smaak en tonen van citrus.

*Characteristics of fruit and herbs and a fine acidity, complex taste, fruity, spicy and citrus tones.*

**Chardonnay, Trinity Oaks - Trinchero Estate – Californië – California**

Per fles/bottle 31,00

Subtiële aroma’s van perzik, boter, vanille en toast, complete wijn met fruitig karakter.

*Aromas of peach, butter, vanilla and toas, a very complete wine with a fruity character.*

**Puerta Adalia Verdejo – Bodegas de Castilla la Vieja – Rueda – Spanje | Spain**

Per fles/bottle 28,00

Complexe florale neus met exotisch fruit, fijne zuurgraad en een prettig lange afdronk.

*Complex floral nose with exotic fruit, fine acidity and a pleasant long finish.*

**Colombar Chenin Blanc , Viljoensdrift Estate - Robbertson – Zuid Afrika | South Africa**

Per fles/bottle 25,50

Aromatische geur van tropisch fruit, sappige smaak, licht rokerig en kruidig met een frisse afdronk.

*Fresh tropical fruit flavours on the nose, juicy, smoky and spicy taste, with a fresh and delicious aftertaste.*

**Viognier, Domaine Peirière - Languedoc – Frankrijk | France**

Per fles/bottle 21,50

Een expressieve geur met tonen van abrikozen, perzik en honing, sappig met een frisse finale.

*Expressive aroma of apricots, dried peach and honey, juicy taste and fresh aftertaste.*

**Pinot Grigio, Terre del Noce - Trentino – Italië | Italy**

Per fles/bottle 19,50

Heerlijke aroma’s van bloemen en citrusfruit. De smaak is elegant en verfrissen.

*Vivid color with aromas of flowers and citrus. An elegant and refreshing taste.*

## Rosé wijnen | Rose wines

**Château Cavalier, Côtes de Provence – Frankrijk | France**

Per fles/bottle 33,50

Fijne neus en evenwichtige complexe smaak, duidelijke aroma’s van bloemen en citrusvruchten.

*A pink salmon color and a complex taste with aromas of flowers and citrus.*

**The Wolftrap Rosé, Boekenhoutskloof - Zuid Afrika | South Africa**

Per fles/bottle 25,50

Complexe smaak en intense geuren van aardbei, framboos en lichte kruiden,

*A complex taste with an intense nose of strawberry, raspberry and spices.*

## Champagne en Mousserende wijnen | Champagne and sparkling wine

**Obrina, Prosecco Veneto – Italië | Italy**

Per glas/glass 4,75 Per fles/bottle 26,50

“Obrina” is het aperitief van de bevolking van Venetië. De wijn is aromatisch met tonen van bloemen.

*“Obrina” the aperitif of the Venetians. The wine is crisp and aromatic with floral overtones.*

**Champagne Maison des Senses - Frankrijk | France**

Per glas/glass 6,50 Per fles/bottle 49,50

Special voor Senses geselecteerd, sprankelend met een fijne mousse.

*Special selected voor Senses, sparkling with a delicate mousse.*

**Champagne Jacquart brut Mosaïque - Frankrijk | France**

Per fles/bottle 99,00

Sprankelend van kleur, fijne mousse. Zuiver van smaak, met duidelijke chardonnay kenmerken.

*Sparkling color, delicate mousse, pure in flavor, clear features such as chardonnay white fruit.*

## Dessert wijn | Dessert wine

**Muscat de Rivesaltes, Cuvée Prestige Mont-Tauch – Frankrijk | France**

Per glas/glass 4,75 Per fles/bottle 33,50

Een zeer aromatische wijn met nuances van gedroogd fruit en honing, zacht in de mond.

*A very aromatic sweet wine with dried fruit and honey and a round and soft taste.*