



CULINAIRE HOTSPOT DE WIJNBAR

Menukaart

In de middag na 11:00

voor de lunch

Verse pita's:

deze zijn lactosevrij en worden op de bakplaat afgebakken (we hebben ook glutenvrij brood)

- **mortadella, tomaat, beluga linzen, rode ui pickle en prei relish**

- **makreelrilette, biet, komkommerlinten, boekweit, dille-mierikswortel mayo**

- **huisgemaakte baba ganoush, rode kool, amba en duka (vegan)**

In de middag na 14:00

om te borrelen of gewoon om je tafel mee vol te gooien.

- **charcuterie** (voor 2p, 3 soorten, 80/100gr)
de beste soorten uit onze deli

- **diverse kazen** (voor 2p, 3 soorten, 120gr)
de beste soorten uit onze deli

- **oesters** (per drie)
lers Tia Maara.; dik, vol kruidig en zoet...
absolute wereldtop van Zilt en Zalig!

- **zuurdesembrood** (2 dikke sneden)
van de beste bakker in Culemborg: **KRUIM**

- **beurre de Paris** kruidenboter met ansjovis
- **paprikaboter** met gerookte paprika en chili
- **kippenlevermousse** de favo van de chef
- **zelfgemaakte prei-olie** vegan

- **gravad lax**, gele en rode biet, mosterdzaad,
gepekeld uihuisgemaakt, msc zalm, met dille

- **escargots** (per half dozijn)
heel ouderwets in kruidenboter om te dippen.
Een favo van zowel Vera (vrouw vd chef) als
Maarten die ze zelfs thuis heeft "gekweekt?"

- **ceviche** van schelvis
een visgerechtje uit Peru: in zuur gegaarde vis,
geserveerd met gepofte zoete aardappel en mais.
Schelvis is een topvisje, verantwoord en smakelijk.

- **pulpo**, aardappel en zwarte rouille
kleine 'muskus' octopusjes: populair in alle landen
aan de Middellandse Zee, rouille is een soort aioli
met aardappel en deze is zwart van de inkt.

- **zachtgegaarde prei** met bulgur en ramesco
(vegan) van de bbq, bulgur is een graan en ramesco
een Catalaanse amendeltapenade. dit gerechtje is
geïnspireerd op de Spaanse calçots en er hoort een
glaasje (eigenlijk kannetje) rode wijn bij

- **oeuf cocotte** met snijbiet en taleggio
Frans ovengerechtje met een ei, veel groente en room.
Minder traditioneel: taleggio een roodschimmelkaas
uit Italië.

- **steak tartare classic**
handgesneden diamanthaas, zelf aanmaken en rauw
genieten

In de avond na 17:00

- **poussin, daslookpuree, romaine sla en
verstevigde jus met groene peper**
kippetje, daslook is wilde knoflook en verstevigd
betekent met jus de veau

- **saffraanrisotto met gamba's van de plancha,
gestoofde venkel en limoen**
specialiteit vd chef

- **malfatti met pangrattato, ingelegde koolrabi
en een salie beurre blanc**
een 'mal gefabriceerde gnocchi', pangrattato is
parmezaan uit de de armeluiskeuken en beurre
blanc is weer een rijke botersaus uit Frankrijk

Toe

- **affogato de beste espresso van Arc** met een
bolletje vanille ijs

- **creme brulee pecorino** een mooi huwelijk,
frans dessert en italiaanse kaas

- **pannacotta met Drentse bessen en grappa**

- **diverse kazen (voor 2p, 3 soorten, 120gr)**
(de beste soorten uit onze deli)

Bij allergieën vraag de chef

Open op woensdag tot en met zaterdag tot 22:00. Keuken
gesloten vanaf 21:00. Op zondag geopend tot 17:00