

# DINER



## VOORGERECHTEN

<b>Soep van de dag</b> (zie bord)	5,50
<b>Spinazie geitenkaassalade</b> Spinaziesalade met een pakketje van geitenkaas, walnoten en honing uit de oven en een balsamicostroop	7,50
<b>Coquilles</b> Verse coquilles afgeblust met Ricard op bedje van portobello en steranijs siroop	9,50
<b>Gerookt runderstaartstuk</b> Flinterdun huisgerookt runderstaartstuk met gebakken paddestoelen en een chimichurri-dressing	8,50

## HOOFDGERECHTEN

<b>Entrecôte</b> Met gebakken paddestoelen, gegrilde seizoensgroenten, rode wijnjus en huisgemaakte frieten	18,-
<b>Stobá</b> Authentiek Antilliaans stoofpotje geserveerd met gebakken bakbanaan en Surinaamse rijst	14,50
<b>Gamba's a la plancha</b> In knoflook, rode peper en groene kruiden gebakken gamba's met huisgemaakte frieten en salade	18,-
<b>Marokkaanse pannenkoek</b> Gevuld met feta, olijventapende, seizoensgroenten en een frisse muntsaus	15,50
<b>KHL Burger</b> Pittig lamsgehakt met een rode uiencompote, spek, avocadosalsa, huisgemaakte frieten en salade	16,-
<b>KHL Saté</b> Twee spiesjes van gemarineerde malse kippendijen, seroendeng, atjar en een licht pittige satésaus. Geserveerd met brood of friet en salade	15,50
<b>Verse pasta van de dag</b> Zie bord	(dagprijs)
<b>Verse vis van de dag</b> Zie bord	(dagprijs)
<b>Huisgemaakte frieten</b>	3,75
<b>Gemengde salade</b>	3,50

## NAGERECHTEN

<b>Stoofpeertje</b> In wijn gestoofd peertje met een crème van witte chocolademascarpone en gebroken hazelnootjes	6,-
<b>KHL Brownie</b> Warme huisgemaakte chocoladebrownie met geroosterde walnoten, bolletje vanille-ijs en een karamelsausje	6,-
<b>New York Cheesecake</b> Zoals ie hoort. Geserveerd met een bosvruchten coulis	6,-

**DRIE GANGEN MENU VOOR € 26,-**

# WIJN



## RODE WIJN

Huiswijn

**Beaux Lieux Merlot 2009 Fr** 3,- 17,-  
*Zeer toegankelijke, eerlijke boerenwijn uit Occitanië.*

**Don Jacobo Reserva Rioja 2002 Sp** 4,20 24,50  
*Rond, rijk, vol, zeer goed in balans, lange afdronk met zeer goed verweven eiktoets.*

**Winzerverein Altenahr Nikolaus N. Spätburgunder 2009 Du** 19,50  
*Evenwichtig, fruitig en een rijk bouquet.*

**Winzerverein Altenahr Frühburgunder 2009 Du** 23,50  
*Zeldzame druif (Pinot Madeleine) Ark van smaken, rood fruit, leistenen.*

**Il Burchino Toscane 2006 It** 24,50  
*Donkerpaars, complex, zwarte bessen, krachtig. I.G.T.*

**Côtes du Rhône Via Appia 2009 Fr** 17,-  
*Kruidig, fris rood fruit, elegant.*

## WITTE WIJN

Huiswijn

**Beaux Lieux Chardonnay 2009 Fr** 3,- 17,-  
*Zoals ie moet zijn, vers fruit, flintertje hout, heerlijk.*

**Bellabianca Spätburgunder Sermann 2010 Du** 3,30 20,50  
*Spartelend van jeugdigheid maar verre van onbenullig, lekker vrolijk met een klein bruisje (Hamersma).*

**Pinot Gris Robert Klingenfus 2009 Fr** 19,50  
*Fijn bouquet van perzik en abrikoos, een licht gouden kleur.*

**Riesling trocken Weingut Riffel 2008 Du** 17,50  
*Een zeer frisse en finesserijke wijn waarin je de mineralen duidelijk proeft.*

**Steinschaden Grüner Veltliner 2009 O** 19,50  
*Rijpe gele appeltjes, bloemetjes, peper.*

**Jean Goulley Chablis 2009 Fr** 22,50  
*Fruit, frisse zuren, aangename afdronk.*

## ROSÉ

**Fonte do Nico 2009 Per glas** 3,00 17,00  
*Fris fruit, heel klein zoetje, zomerfeestje!*

## DESSERTWIJN

**Nectar Ximenez** 3,50  
*Honing, amandelen en zon.*

## MOUSSEREND

**Prosecco It** 24,50