

WIJNEN PER GLAS



Naast onze open wijnen hebben we ook nog een uitgebreide kaart met wijnen per fles.

Bubbels

Rotari Cuvee Brut

Trentino - Italië - 6 / 32,5

Charles Heidsieck Champagne

Brut Réserve

Champagne - Frankrijk - 9,5 / 57,5

Wit

Verdejo

Rueda - Spanje - 4,85 / 24,5

Pinot Gris/Grauburgunder

Pfalz - Duitsland - 5,5 / 28,5

Rocky Nuns Viognier

Coteaux du Pont du Gard - Frankrijk - 6 / 32,5

Pontificis Chardonnay Viognier

Languedoc - Frankrijk - 6,5 / 35

Rose

Méditerranée Rosé

Provence - Frankrijk - 4,85 / 24,5

Rood

Aradon Tinto Tempranillo

Rioja - Spanje - 4,85 / 24,5

Galets Rouges Grenache

Rhône - Frankrijk - 5,5 / 28,5

Primitivo di Manduria

Apulië - Italië - 6,5 / 35

Les Complices Grenache Syrah

Languedoc - Frankrijk - 6,5 / 35



Menu also available
in English

Finch Tasting

GENIET VAN HEERLIJKE GERECHTJES VAN ONS KEUKENTEAM!
WE HOUDEN GRAAG REKENING MET ALLERGIEËN OF BIJZONDERHEDEN.

3-Gangen menu 33

3 bijpassende wijnen 18

4-Gangen menu 39

4 bijpassende wijnen 24

5-Gangen menu 46

5 bijpassende wijnen 30

Amuse | brioche brood met olijfolie & boter | Finch fries met truffel mayonaise zijn inbegrepen in onze menu's.

A la carte

Voorgerechten

CARPACCIO | 14,5

Rucola | Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise

FINCH CAPRESE | 13,5

Tomaat | Burrata | Basilicum

GRAVAD LAX | 13,5

Zalm | Dille | Biet

Dry Aged Meat

DRY AGED ENTRECÔTE

200 gram | Dagprijs

DRY AGED CÔTE DE BOEUF

850 gram | Dagprijs

Hoofdgerechten

TOURNEDOS | 29,5

200 gr | Jus van rode wijn | seizoensgroenten | Rossini Ganzenlever + 6

ASPERGE FLAMANDE | 27,5 | ✓ 25

Asperge | Ham | Ei | Krieltjes

Seizoen gerechten

SEIZOENS VIS | DAGPRIJS

SEIZOENS SOEP | DAGPRIJS

Onze dry aged steaks worden geserveerd met een krachtige jus van rode wijn, chimichurri, tempura groenten, Finch fries en truffelmayonaise.

Koude gerechtjes 12,5

GRIEKSE KALFSWANG

Yoghurt | Tomatenrijst | Aubergine | Komkommer

STEAK TARTARE

Biet | Dille | Mosterd | Picalilly

RIVIERKREEFT

Wortel | Kumquat | Lamsoren

LENTE KNOL ✓

Olijf | Citrus | Enoki | Cepes

AZIATISCHE TONIJN

Tom Yum | Kokos | Wasabi citrus | Bok Choy

FAKE TARTARE ✓

Tomaat | Fregola | Basilicum | Sereh

Warme gerechtjes 15

BOMBAY LAMB

Curry | Munt | Aubergine | Yoghurt | Jus van lam

FINCH FRIES
met truffelmayonaise
| 4,5

SURF & TURF

Zwartpoot kip op de huid gebakken | Langoustine | Pompoen | Jus de volaille

GEGRILDE ZWAARDVIS

Gamba | Paella | Doperwt | Citroen | Beurre blanc

KABELJAUW

Burrata | Tomaat | Choron | Kropsla

TORTELINI ✓

Meiraap | Feta | Spinazie | Schuim van bonenkruid | Amandel

DE GROOTTE VAN ALLE BOVENSTAANDE GERECHTEN HEBBEN HET FORMAAT VAN EEN TUSSENGERECHT.

Desserts 8,5 / Kazen 10

BAILEYS

Witte chocolade | Pistache | Citrus

FINA COLADA

Tropische parfait | Ananas | Rum | Kokos

CHOCOLADE

Panna cotta | Earl Grey | Bergamot

NEDERLANDSE KAASPLANK

INTERNATIONALE KAASPLANK

Bij onze selectie kazen serveren we brioche brood en een fruitige chutney

Grand kaasplank: vanaf 2 personen 12,5 per persoon

Grand dessert: vanaf 2 personen 12,5 per persoon