

Aperitief

Bubbels van de dag		8.5
Champagne J.M. Seleque 'Solescence', NV	<i>assemblage</i>	14
Gin tonic Roku Gin & Three cents tonic		10
Gin tonic Sakari Gin & Three cents tonic		11
Berto spritz		10
Negroni		11
Bordiga Vermouth di Torino	<i>nebbiolo</i>	7.5
Mezcal paloma		11

Wit

Vinho Verde, Adega de Monção 'Vinho Verde', 2023		
<i>alvarinho, trajadura</i>		5.8
Palts, Scheuermann 'Grauburgunder', 2023		
<i>grauburgunder</i>		7.5
Loire, Domaine des Gaudrières 'Anjou Blanc', 2022		
<i>chenin blanc</i>		8
Penedès, Vins el Cep 'Clot del Roure', 2024		
<i>xarel-lo</i>		8.5
Bourgogne, Julien Cruchandeau 'Champ de Chêne', 2023		
<i>aligoté</i>		9
Bourgogne, Domaine Barraud 'Pouilly Fuissé Alliance VV', 2022		
<i>chardonnay</i>		12.5

Oranje

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Tibo', 2024		
<i>carignan blanc, ugni blanc</i>		7.5
Elzas, Clé de Sol 'Riesling Muehlforst Macération', 2018		
<i>riesling</i>		8.5

Rosé

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Le Temps des Gitans', 2023		
<i>cinsault, grenache</i>		7

Rood

Bourgogne, Marinot Verdun 'Les Quatre fils Aymon', s/a		
<i>gamay, pinot noir</i>		6
Bergerac, Domaine Julien Auroux 'Bergerac Rouge', 2023		
<i>merlot, cabernet sauvignon, malbec</i>		7
Côtes Catalanes, Coume del Mas 'Tramontane', 2024		
<i>grenache</i>		7.5
Rhône, Domaine de Ferrand 'Mistral', 2022		
<i>grenache, syrah, carignan, vaccarèse</i>		7.5
Mosel, Daniel Fries 'Pinot Noir vom Schiefer', 2023		
<i>pinot noir</i>		9
Loire, Brendan Stater West 'Saumur Rouge', 2023		
<i>cabernet franc</i>		12

MENU

Brood met bruine boter	5
Groene olijven	3
Oesters <i>per 3/6/12</i>	10.5 / 21 / 42
Kaasbordje (3 soorten)	12
Gefrituurde spruiten met amandel ajo blanco	8
Tortilla van aardpeer met parmezaan en pimenton mayonaise	7
Gnocchi fritti gorgonzola met peterselie mayonaise	8
Charcuterie	14
Heilbot crudo met karnemelk, gefermenteerde peper en foreleitjes	13
BBQ kabeljauw kraag met gepofte wilde rijst en tomaat dadelchutney	12
Witlofsalade met walnoten, appel en kweeper dressing	12
Hokkaido pompoen met creme fraiche, mierikswortel en pompoenpit	13
Tartaar van hert met padron pepers, komijn en hazelnoot	15
Gnocchi met cime di rapa, oudwijker fiore en pan grattato	18
Linguine met mosselen, gefermenteerde paprika en pimenton	18
Radiator met ragu van hert, bieslook en parmezaan	19
Cassoulet met cantharellen, oesterzwam en eidooier	19
Roodbaars met schorseneren, bisque en langoustine olie	25
Eendenborst met pastinaak en gekonfijt pootje van wilde eend*	27
Club steak met saus Bordelaise en botersla	10 / 100g.
Geserveerd met geroosterde Opperdoezer krieltjes	
Popcorn ijs met gekarameliseerde popcorn	7
Hazelnoot financier met wortel ijs en zachte meringue	8.5
Tiramisu	9
Kaasbordje (3 soorten)	12

**kan hagel bevatten!*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

Wij rekenen 2,- p.p voor onbeperkt gekoeld en gefilterd water ~ plat of bruisend ~



DRANKEN

Non alcoholisch / laag in alcohol

Bouche kombucha	<i>cantaloupe meloen & szechuanpeper</i>	8
l'Antidote	<i>mousserend sap van gamay met kruiden</i>	7.5
Nona gin tonic 0.0		9
Nona spritz 0.0		9
Heineken 0.0		3.7
Texels Skuumkoppe 0.0		6
Vandestreek Playground IPA <0.5		6
Big Tom tomatensap		4
Appelsap van Flevosap		4

Bieren

Poppen pils (<i>tap</i>)	2.6
Heineken (<i>tap</i>)	3.8
Jopen Mooie Nel IPA	6.5
Blanche de namur	6.5
Geuze Oude Boon	6.5
'In de Floria' Brut Sour van Flora x Haagsche Broeder 0.75L	25

Roze Bunker limonade

keuze uit plat of bruist

Gekke Bessen	4
Wilde IJsthee	4
Madame Gember	4

We werken prettig samen met

Cru - Fattoria Naturale- G&B - La Hermandad - Landzicht - Lindenhoff - Meeuwig - Pompernikkel -
Seafood Centre - Sligro

