

Aperitief

Bubbels van de dag		8.5
Champagnuary champagne van de dag	<i>wisselt dagelijks</i>	
Gin tonic <i>Roku Gin & Three cents tonic</i>		10
Gin tonic <i>Sakari Gin & Three cents tonic</i>		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
Côtes Catalanes, Le Roc des Anges 'l'Effet Papillon', 2023		
<i>grenache blanc, macabeu</i>		7.5
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 'Saint-Véran En Crèches', 2023		
<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
Piemonte, Nino Costa 'Langhe Nebbiolo', 2022		
<i>nebbiolo</i>		9
Rhône, Gilles Robin 'Crozes-Hermitage', 2023		
<i>syrah</i>		11

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
Wild zwijn kroketjes met mosterd	12
Gnocchi fritti gorgonzola met peterselie mayonaise	8
Charcuterie	14
Heilbot crudo met karnemelk, gefermenteerde peper en foreleitjes	13
Radicchiosalade met walnoten, appel en kweepeer dressing	12
BBQ kraag kabeljauw met gepofte wilde rijst en tomaten dadel chutney	13
Hokkaido pompoen met creme fraiche, mierikswortel en pompoenpit	13
Tartaar van hert met padron pepers, komijn en hazelnoot	15
Gnocchi met cime di rapa en saus van Oudwijker Fiore	18
Linguine met mosselen, gefermenteerde paprika en pimenton	18
Casarecce met bospaddenstoelen, eidooier, pecorino en truffel	19
Radiatori met ragu van hert, bieslook en parmezaan	19
Gekonfijte skrei met witlof, pompoencrème en langoustine bisque	26
Eendenborst met pastinaak en gekonfijt pootje van wilde eend*	27
Club steak met bearnaisesaus en botersla	10 / 100g.
Geserveerd met geroosterde Opperdoezer krieltjes	
Popcorn ijs met gekarameliseerde popcorn	7
Chocolade sorbetijs met marsala sabayon en amandel	8
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

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
Orval	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 bruis

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

