

Mousserend

Bubbels van de dag	8.5
Franck Bonville Champagne 'Blanc de Blancs Grand Cru', NV	14

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, Château de Passavant 'Anjou Blanc', 2023	
<i>chenin blanc</i>	8.5
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, Armand Heitz 'Chardonnay VdF Magnum', 2022	
<i>chardonnay</i>	10
Caroline Bain 'Contre Coeur', 2023	
<i>sauvignon blanc</i>	11
Tenerife, Bodegas Hermanos Mesa 'Los Pelados', 2023	
<i>listán blanco</i>	11

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	2
<i>grenache</i>	7.5
Rhône, Domaine de Ferrand 'Mistral', 2022	
<i>grenache, syrah, carignan, vaccarèse</i>	7.5
Campania, Aia dei Colombi 'Aglianico', 2021	
<i>aglianico</i>	8
Rhône, Gilles Robin 'Crozes-Hermitage', 2023	
<i>syrah</i>	11
C des Carmes 'Haut-Brion', 2022	
<i>cabernet sauvignon, merlot, petit verdot</i>	14.5

MENU

Brood met bruine boter	5
Gevulde eitjes met peterseliemayonaisse	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
Wild zwijn kroketjes met vijgenmosterd	12
Charcuterie	14
Heilbot crudo met bloedsinaasappel en radijs	13
Radicchiosalade met walnoten, appel en kweeper dressing	12
Hokkaido pompoen met creme fraiche, mierikswortel en pompoenpit	13
BBQ kabeljauw kraag met gepofte wilde rijst en tomaat dadelchutney	14
Gnocchi met boerenkool en saus van Oudwijker Fiore	18
Linguine met mosselen, gefermenteerde paprika en pimenton	18
Casarecce met kippenjus, ansjovis en pangrattato	19
Gekonfijte skrei met witlof, pompoencrème en langoustine bisque	26
Eendenborst met pastinaak en gekonfijt pootje van wilde eend*	27
Club steak met groene pepersaus en botersla	10 / 100g.
Geserveerd met geroosterde Opperdoezer krieltjes	
Popcorn ijs met gekarameliseerde popcorn	7
Chocoladesorbet met amandel en sabayon	8
Appel tarte tatin met crème fraîche	9
Kaasbordje (3 soorten)	12

**kan hagel bevatten!*

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

DRANKEN

Aperitief

Gin tonic <i>Roku Gin & Three cents tonic</i>	10
Berto spritz	10
Negroni	11
Bordiga Vermouth di Torino	<i>nebbiolo</i> 8
Mezcal paloma	11

Bieren

Poppen pils (<i>tap</i>)	2.6
Heineken (<i>tap</i>)	3.8
Jopen Mooie Nel IPA	6.5
Orval	6.5
Blanche de namur	6.5
Geuze Oude Boon	6.5
Mannenliefde	7
'In de Floria' Brut Sour van Flora x Haagsche Broeder 0.75L	25

Non alcoholisch / laag in alcohol

l'Antidote	<i>mousserend sap van gamay met kruiden</i>	7.5
Bouche kombucha	<i>met cantaloup meloen en szechuan</i>	8
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

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

