

Aperitief

Bubbels van de dag		8
Champagne J.M. Seleque 'Solessence', NV	<i>assemblage</i>	14
Gin tonic Roku Gin & Three cents tonic		10
Berto spritz		10
Negroni		11
Istine Vermouth di Radda	<i>sangiovese</i>	7,5
Mezcal paloma		11

Wit

Vinho Verde, Adega de Monção 'Vinho Verde', 2023		
<i>alvarinho, trajadura</i>		5,8
Campanië, Aia dei Colombi 'Falanghina del Sannio', 2024		
<i>falanghina</i>		7,5
Extremadura, Prelvm 'Chardonnay Tinaja', 2022		
<i>chardonnay</i>		8
Loire, Chidaine 'Touraine', 2023		
<i>sauvignon blanc</i>		8
Rheingau, Georg Breuer 'Sauvage', 2023		
<i>riesling</i>		8,5
Bourgogne, Domaine Thomas 'Saint Véran', 2023		
<i>chardonnay</i>		9,5

Oranje

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Tibo', 2024		
<i>carignan blanc, ugni blanc</i>		7,5
Karst, Stemberger 'Malvasia', 2022		
<i>malvasia</i>		9

Rose

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Le Temps des Gitans', 2023		
<i>cinsault, grenache</i>		7
Piemont, Proprietà Sperino 'Rosa del Rosa', 2023		
<i>nebbiolo, vespolina</i>		8,5

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
Toscane, Podere Scopetone 'Toscane Rosso', 2022		
<i>sangiovese</i>		8,5
Piëmonte, Nino Costa 'Langhe Nebbiolo Cabora', 2023		
<i>nebbiolo</i>		9

We hebben vaak meer wijnen open per glas!

MENU

Brood met opgeslagen 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
Gevuld eitje (<i>per 2 helften</i>)	4
Gnocchi fritti gorgonzola met peterselie mayonaise	8
Charcuterie	14
Zuurdesemtoast met walnoot romesco, artisjok, dille en lardo	12
Poon met karnemelk, gefermenteerde peper en foreleitjes	12
Tomatensalade met gegrilde nectarine en buffelmozzarella	14
Gerookte zomerbieten met geitenyoghurt en braam	14
Tartaar van tri-tip en kalfshart met reuzel toast en oester mayonaise	16
Zeeduivelwangen met saus van chipotle en zongedroogde tomaat	13
Gnocchi met stracciatella, spinazie, lavas en pan grattato	17
Tagliatelle met mosselen en pimenton	18
Rigatoni met cantharellen, pecorino en eidooier	17
Gelakte aubergine en pruim met auberginecrème en pompoenpit	19
Roodbaars met schorseneren, bisque en langoustine olie	25
Varkenskotelet met komkommer, kippenjus en ansjovis	32
Pompoenpit sorbet met bramen coulis	7,5
Chocolade sorbet met kersen en amandel	7,5
Dragon Roomijs met verse vijgen en havermoutcrumble	8
Kaasbordje (3 soorten)	12

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
Von Wiesen Alcoholvrij	<i>kweepeer, vlierbloesem & verveine</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
Club mate		4,5

Bieren

Poppen pils (<i>tap</i>)	2,5
Heineken (<i>tap</i>)	3,7
Oedipus Thai Thai tripel	6,5
Jopen Mooie Nel IPA	6,5
Blanche de namur	6,5
Orval	6,5
Geuze Oude Boon	6,5

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

