

Mousserend

Cyprien Lireux 'Prémices' Peren Cider, 2024	7.5
Bubbels van de dag	9
Recaredo Corpinnat 'Relats Brut Nature x Flora', 2020	9.5
JM Sélèque Champagne 'Solessence', NV <i>chardonnay, meunier, pinot noir</i>	14

Wit~

Vinho Verde, Adega de Monção 'Vinho Verde', 2023 <i>alvarinho, trajadura</i>	5.8
Gaillac, Château Les Vignals 'Trinquart Blanc', 2025 <i>sauvignon blanc, loin de l'oeil</i>	7
Peloponnesos, Gaia 'Monograph', 2025 <i>assyrtiko</i>	8
Rhone, Domaine de l'Ocre Rouge 'Blanc de Noirs', 2025 <i>pinot noir, grenache noir</i>	8
Rías Baixas, Attis Bodega & Viñedos, 'Xión' <i>albariño</i>	9
Bourgogne, Closerie des Alisiers 'Vézelay Blanc', 2022 <i>chardonnay</i>	9.5
Loire, Le Rocher des Violettes 'Les Hauts de Coulaïne', 2022 <i>chenin blanc</i>	10

Oranje

Nitra, United Cellars of Tekov 'ASAP Riesling', 2023 <i>riesling</i>	8
Friuli, Azienda Agricola Draga 'Miklus', 2020 <i>ribolla gialla</i>	9

Rosé

Languedoc, Domaine de Gournier 'Cévennes Rosé', 2024 <i>grenache, merlot, syrah</i>	7
--	---

Rood

Bourgogne, Marinot Verdun 'Les Quatre fils Aymon', s/a <i>gamay, pinot noir</i>	6
Gaillac, Château Les Vignals 'Trinquart Rouge', 2023 <i>merlot, syrah, duras</i>	7
Sicilië, Lamoiresca, 'Nerocapitano', 2025 <i>frappato</i>	9
Tenerife, Envínate 'La Santa de Ursula', 2021 <i>listán negro, negramoll</i>	9
Languedoc, Victor Gardiès 'On s'en Fish!', 2023 <i>cinsault, carignan</i>	9.5
Saumur-Champigny, Domaine Pierre-Adrien Vade 'Les Hauts Buts', 2022 <i>cabernet franc</i>	11

Aperitivo

Brood met bruine boter	5
Gevuld ei met ui (per 2 helften)	4
Groene olijven	3
Oesters per 3/6/12	10.8 / 21.6 / 43.2
Kaasbordje (3 soorten)	12
Kippenhart spiesjes met lak van kippenjus en pangrattato (per 2)	8
Gefrituurde broccoli met amandel ajo blanco	8
Gefrituurde inktvis met langoustine aioli en su tinta (inktvissinkt)	10
Preskop	10
Kokkels met nduja boter, druiven en toast	12
Charcuterie	14

Antipasti

BBQ artisjok met aubergine, zonnebloempit dukkah en süs biber	14
Tomatensalade met nectarine, buffelmozzarella en kweepeer dressing	14
Tartaar van rode poon met gefermenteerde aardbei, kaffir en jalapeno	16

Primi

Gnocchi met lavas, snijbiet en stracciatella	19
Mafaldine met bisque, rauwe langoustine en datterini tomaatjes	21
Conchiglie met lamsragout, limoenzest en bieslook	22

Secondi

Bospaddenstoelen met mais, aardpeer en beurre noisette hollandaise	24
Schol met beurre blanc, postelein en zeekraal salade	30 / 37
<i>beschikbaar in two groottes ± 350 g and ± 500 g</i>	
Club steak met peperroomsaus, krieltjes en eikenbladsla	11 / 100g.
<i>Minimum ± 600g, ± 30 minuten bereidingstijd</i>	

Dolce

Cannelé met roomkaas, dulce de leche en geroosterde hazelnoot	8.5
Frambozen sorbet met witte choco, crumble en roze peper	9
Lavendel roomijs met amandelen en kersencoulis	9
Kaasbordje (3 soorten)	12

Wij rekenen 2.5 p.p voor onbeperkt gekoeld en gefilterd water ~ plat of bruisend ~

Laat u aan ons weten of u allergieën heeft?

DRANKEN

Aperitief

Gin tonic <i>Valentine's Gin & Three cents tonic</i>	10
Berto spritz	10
Negroni	11
Bordiga Vermouth	7
Mezcal paloma	11
	<i>moscato</i>

Bieren

Poppen pils (<i>tap</i>)	2.6
Heineken (<i>tap</i>)	3.8
Heineken (<i>fles</i>)	4
Orval	6.5
Geuze <i>Oude Boon</i>	6.5
Mannenliefde <i>Oedipus</i>	7
Flora Wit <i>Kompaan x Flora</i>	7

Non alcoholisch / laag in alcohol

Antilope	7.7
Bouche Fermented Tea	8
Nona gin tonic 0.0	9
Nona spritz 0.0	9
Heineken 0.0	3.7
Texels Skuumkoppe 0.0	6
Kompaan Levensgenieter NEIPA 0.3	6
Big Tom tomatensap	4
Appelsap van Flevosap	4

Roze Bunker limonade

keuze uit plat of bruis

Wilde IJsthee	4.5
Madame Gember	4.5
Lady Rhubarb	4.5

We werken prettig samen met
Cru – G&B – La Hermandad – Landzicht – Lindenhoff
– Hollandvis – Meeuwig – Pompernikkel – Sligro

