

Aperitief

Bubbels van de dag		8
Champagne Bonville 'Grand Cru Blanc des Blancs Brut'	<i>chardonnay</i>	13
Gin tonic Roku gin & Three cents tonic		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	29
Campanië, Aia dei Colombi 'Falanghina di Sannio', 2024 <i>fanghina</i>	7	35
Loire, Chidaine 'Touraine', 2023 <i>sauvignon blanc</i>	8	40
Rhône, Mas des Bressades 'Excellence', 2023 <i>viognier, roussanne</i>	8,5	43
Rheingau, Georg Breuer 'Sauvage', 2023 <i>riesling</i>	8,5	43
Bourgogne, Domaine Cheveau 'Sur le Mont', 2023 <i>chardonnay</i>	9,5	47,5

Oranje

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Tibo', 2023 <i>carignan blanc, ugni blanc</i>	7,5	37,5
Zuid Moravië, Syfany 'Tramin Orange', 2022 <i>gewürztraminer</i>	8,5	42,5

Rose

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Le Temps des Gitans', 2023 <i>cinsault, grenache</i>	7	35
Piemont, Proprietà Sperino 'Rosa del Rosa', 2023 <i>nebbiolo, vespolina</i>	8,5	42,5

Rood

Bourgogne, Marinot Verdun 'Les Quatre fils Aymon', s/a <i>gamay, pinot noir</i>	6	30
Puglia, Donna Marzia 'Rosso Salento', 2022 <i>negroamaro, malvasia noir</i>	6,5	32,5
Côtes Catalanes, Le Roc des Anges 'L'effet Papillon', 2023 <i>grenache, syrah</i>	7,5	37,5
Toscane, Podere Scopetone 'Toscane Rosso', 2022 <i>sangiovese</i>	8,5	42,5
Rhône, Laurent Combier 'Crozes Hermitages', 2023 <i>syrah</i>	9,5	47,5

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 broccoli met ajo blanco	8
Zuurdesem toast met romesco en artisjok	7
Zuurdesem toast met romesco en ansjovis	8
Charcuterie bordje	12
Gepekeld harder met gefermenteerde paprika en peterselie olie	13
Tomatensalade met gegrilde nectarine en buffelmozzarella	14
Gerookte zomerbieten met geitenyoghurt en braam	14
Pulpo met duindoornbes en chorizo olie	15
Tartaar van tri-tip en kalfshart met reuzel toast en oester mayonaise	16
Gnocchi met stracciatella, spinazie, lavas en pan grattato	17
Linguine met mosselen en pimenton	18
Casarecce met cantharellen en zomertruffel	19
Gelakte aubergine en pruim met auberginecrème en pompoenpit	16
Schol op de graat met kappertjes, peterselie en gebrande citroen	23
Varkenskotelet met komkommer, kippenjus en ansjovis	29
Hazelnoot sorbet met bramen	7,5
Chocolade sorbet met aardbei en amandel	7,5
Vijgenblad roomijs met gemarineerde vijg	8
Kaasbordje (3 soorten)	12

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

We werken prettig samen met

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

DRANKEN

Non alcoholisch / laag in alcohol

Bouche kombucha	<i>cantaloupe meloen & szechuanpeper</i>	8
Von Wiesen Alcoholvrij	<i>kweepeer, vlierbloesem & verveine</i>	8
Ceders 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 Schulp		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

