

Aperitief

Bubbels van de dag		8
Champagne J.M. Seleque 'Solessence', NV	<i>assemblage</i>	14
Gin tonic <i>Sakari Gin & Three cents tonic</i>		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, 'Falanghina del Sannio', 2024		
<i>falanghina</i>		7,5
Loire, Chidaine 'Touraine', 2023		
<i>sauvignon blanc</i>		8
Rheingau, Georg Breuer 'Sauvage', 2023		
<i>riesling</i>		8,5
Rhône, Mas des Bressades 'Excellence', 2023		
<i>viognier, roussanne</i>		8,5
Bourgogne, Domaine Cheveau 'Sur le Mont', 2023		
<i>chardonnay</i>		9,5

Oranje

Languedoc-Roussillon, Mas de Janiny 'Tibo', 2023		
<i>carignan blanc, ugni blanc</i>		7,5
Karst, Stemberger 'Zelen', 2021		
<i>zelen</i>		8,5

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
Puglia, Donna Marzia 'Rosso Salento', 2022		
<i>negroamaro, malvasia noir</i>		6,5
Côtes Catalanes, Le Roc des Anges 'L'effet Papillon', 2023		
<i>grenache, syrah</i>		7,5
Catalonië, Alfredo Arribas 'Jus de Rouge', 2023		
<i>garnacha, trépat</i>		8
Piëmonte, Nino Costa 'Langhe Nebbiolo Cabora', 2023		
<i>nebbiolo</i>		8,5

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 broccoli met amandel ajo blanco	8
Gevuld eitje (<i>per 2 helften</i>)	4
Gnocchi fritti gorgonzola met jamón mayonaise	8
Charcuterie	14
Zuurdesemtoast met walnoot romesco, artisjok, dille en lardo	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, pecorino en eidooier	17
Gelakte aubergine en pruim met auberginecrème en pompoenpit	19
Schol op de graat met kappertjes, peterselie en gebrande citroen	24
Varkenskotelet met komkommer, kippenjus en ansjovis	32
Pompoenpit sorbet met bramen coulis	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
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

