

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
Dao, Porta Dos Cavaleiros 'Branco', 2020		
<i>malvasia fina, encruzado, bical</i>		7.5
Extremadura, Prelvm 'Chardonnay Tinaja', 2022		
<i>chardonnay</i>		8
Loire, Chidaine 'Touraine', 2023		
<i>sauvignon blanc</i>		8
Languedoc – Roussillon, Olivier Pithon 'Mon P'tit Pithon', 2023		
<i>macabeu, grenache gris, grenache blanc</i>		8.5
Bourgogne, Domaine Thomas 'Saint Véran', 2022		
<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

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
Rhône, Domaine de Ferrand 'Mistral', 2022		
<i>grenache, syrah, carignan, vaccarèse</i>		7.5
Piëmonte, Nino Costa 'Langhe Nebbiolo Cabora', 2023		
<i>nebbiolo</i>		9
Baden, Weingut Aufricht 'Sophia', 2022		
<i>spätburgunder</i>		9.5

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 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
Rauwe poon met karnemelk, gefermenteerde peper en foreleitjes	13
Witlofsalade met pecannoten, appel en kweeper dressing	12
Gerookte bieten met geitenyoghurt en bramen	14
Tartaar van tri-tip en kalfshart met reuzel toast en oester mayonaise	16
BBQ zeeduivelwangen met saus van chipotle en zongedroogde tomaat	13
Gnocchi met stracciatella, spinazie, lavas en pan grattato	17
Linguine met mosselen en pimenton	18
Radiatori met ragu van venkelworst en kervel	19
Cassoulet met cantharellen, oesterzwam en eidooier	19
Roodbaars met schorseneren, bisque en langoustine olie	25
Parelhoen met pompoen, gekonfijte tomaat en saus Grand Marnier	27
Club steak met saus Bordelaise en botersla	11 / 100gr.
Gerookte aardappelsalade met spekbokking, parmezaan en fris��e	10
Pompoenpit sorbet met bramen coulis	7.5
Chocolade sorbet met kersen en amandel	7.5
Dragon roomijs met kweeper 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 ~



pDRANKEN

Non alcoholisch / laag in alcohol

Bouche kombucha	<i>cantaloupe meloen & szechuanpeper</i>	8
l'Antidote	<i>mousserend sap van gamay met kruiden</i>	7.5
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

