

Aperitief

Bubbels van de dag		8.5
Champagne J.M. Seleque 'Solessence', NV	<i>assemblage</i>	14
Gin tonic <i>Roku Gin & Three cents tonic</i>		11
Berto spritz		10
Negroni		11
Bordiga Vermouth di Torino	<i>nebbiolo</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
Palts, Scheuermann 'Grauburgunder', 2023		
<i>grauburgunder</i>		7.5
Extremadura, Prelvm 'Chardonnay Tinaja', 2022		
<i>chardonnay</i>		8
Loire, Chidaine 'Touraine', 2023		
<i>sauvignon blanc</i>		8
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

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
Beaujolais, Séléné 'Beaujolais Primeur', 2025		
<i>gamay</i>		9

MENU

Brood met bruine 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
Tortilla van aardpeer met parmezaan en limoen mayonaise	7
Gnocchi fritti gorgonzola met peterselie mayonaise	8
Charcuterie	14
Zuurdesemtoast met walnoot romesco en ansjovis	10
Rauwe poon met karnemelk, gefermenteerde peper en foreleitjes	13
BBQ kabeljauw kraag met gepofte wilde rijst en tomaat dadelchutney	12
Witlofsalade met pecannoten, appel en kweeper dressing	12
Gerookte bieten met geitenyoghurt en bramen	14
Tartaar van hert met padron pepers, komijn en hazelnoot	15
Gnocchi met cime di rapa, epaisse en pan grattato	18
Linguine met mosselen en pimenton	18
Radiatori met ragu van hert, bieslook en parmezaan	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	10 / 100gr.
Geserveerd met geroosterde Opperdoezer krieltjes	
Pompoenpit sorbet met kweeper	7.5
Chocolade sorbet met kersen en amandel	7.5
Tiramisu	8.5
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
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 Maté		4.5

Bieren

Poppen pils (<i>tap</i>)	2.6
Heineken (<i>tap</i>)	3.8
Jopen Mooie Nel IPA	6.5
Blanche de namur	6.5
Geuze Oude Boon	6.5
'In de Floria' Brut Sour van Flora x Haagsche Broeder 0.75L	25

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

