

Voor de Borrel

<i>Olijven</i> <i>Verse huisgemaakte marinade (vegan)</i>	5
<i>Oesters</i> <i>Speciaal</i>	5 p/s +1
<i>Brood</i> <i>Gekruide boter (v)</i>	7
<i>Franse frietjes</i> <i>Met Bernaise (v)</i>	8
<i>Jamon Iberico</i> <i>Spaans gedroogd varkensvlees</i>	9/18
<i>Bbq romaine</i> <i>Groene kruiden emulsie & hazelnootjes (vegan)</i>	11
<i>BBQ kip spiesjes 3st</i> <i>Fillipijnse marinade & limoen</i>	12
<i>Octopus a la gallega</i> <i>aardappel & Paprika</i>	16

3-gangen Zomermenu

Voor

*Ajo Blanco met canteloupe,
druiven en amandelen
(+6 met hamachi)*

Hoofd

*Gegrilde kip met orzo, bonen en
spinazie geserveerd met jus de poulet*

Na

*Aardbeien in madeira siroop
met mascarpone room en vanille ijs*

Voorgerechten

<i>Burrata</i> <i>Nduja, geroosterde cherry tomaat & salie</i>	14
<i>Ravioli</i> <i>Wisselende vullingen</i>	16
<i>Beef Tataki</i> <i>Ponzu, Furikake, Knoflook</i>	16
<i>Ceviche</i> <i>Vis v/d dag, leche de tigre, zoete aardappel</i>	19

Hoofdgerechten

<i>Bbq spitskool</i> <i>Miso beurre-less blanc & rayu olie (vegan)</i>	26
<i>Parelhoen</i> <i>Spinazie, Witte wijnsaus & olijven</i>	32
<i>Rib eye 250gr</i> <i>Met friet, asperge & huisgemaakte jus</i>	32
<i>Club steak 600gr</i> <i>Met friet, asperge & huisgemaakte jus</i>	64
<i>Kabeljauw</i> <i>Venkel, XO-saus & mosselen</i>	33

Zoet & kaas

<i>Kaasplankje</i> <i>Verschillende kazen</i>	12
<i>Mango-passievrucht Creme brulee</i> <i>Kokos vanille ijs (vegan)</i>	12
<i>Pistache cheesecake</i> <i>Bastogne bodem (v)</i>	10

Cocktails

<i>Moscow Mule</i> <i>Vodka / Ginger beer / Angostura</i>	11
<i>Amaretto Sour</i> <i>Amaretto / Aquafaba / Limoen</i>	12
<i>Pornstar Martini</i> <i>Crément / Passievrucht / Vodka</i>	12
<i>Espresso Martini</i> <i>Espresso / Vodka / Kahlua</i>	12
<i>Old fashioned</i> <i>Whisky / Angostura / Sinaasappel</i>	13
<i>Negroni</i> <i>Vermouth / Campari / Gin</i>	13
<i>Paloma 0.0</i> <i>Grapefruit / Limoen</i>	10
<i>Spicy Mule 0.0</i>	10

Likeuren

Gin	
<i>Tanqueray Gin</i>	4
<i>Roku Gin</i>	6
<i>Hermit Gin</i>	10

Rum

<i>Gran Reserva 8 Years Rum</i>	7
<i>Don Papa</i>	10

Tequila, Mezcal & Jenever

<i>Don Julio</i>	7
<i>Mezcal Matatlan</i>	7
<i>Patron Reposado</i>	14
<i>Zuidam 1 jaar gelagerde Jenever</i>	6
<i>Ketel 1 Jonge Jenever</i>	8

Whiskey

<i>Monkey Shoulder</i>	6
<i>Talisker Storm 10 jaar</i>	11
<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	16

Likeuren

<i>Salmari</i>	5
<i>Disaronno Amaretto</i>	5
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	5
<i>Limoncello</i>	5
<i>Tia Maria</i>	5
<i>Sambuca</i>	5
<i>Cointreau</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Drambuie</i>	7

Wijnen per glas

Sparkling

<i>Crémant d'Alsace</i>	8
-------------------------	---

Rose

<i>Rose, "Bon Vivant Rosé"</i>	6.5
--------------------------------	-----

Wit

<i>Riesling "Nik Weis"</i>	6.5
<i>Chardonnay "Grande Réserve"</i>	6
<i>Pinot Grigio "Emilio Fidora"</i>	8

Rode Wijnen

<i>Pinot Noir "Schieferboden"</i>	7
<i>Primitivo "Mucchietto"</i>	6
<i>Monastrell "Gran Marius"</i>	9

Bieren

<i>Birra Moretti</i>	3.9
<i>Wisseltap</i>	6
<i>IJwit</i>	6
<i>Vrijwit</i>	6

Heineken 0.0

	3.9
--	-----

Fris

<i>Cola Regular / Zero</i>	3.5
<i>Ice Tea Regular / Green</i>	3.5
<i>Sprite Zero</i>	3.5
<i>Fanta</i>	3.5
<i>Royal Bliss Tonic / Ginger Ale</i>	3.5
<i>Ginger Beer / Bitter Lemon</i>	
<i>Appelsap</i>	4.5

Water

<i>San Pellegrino 0,3L</i>	3.5
<i>Aqua Panna 0,3L</i>	3.5
<i>San Pellegrino 0,7L</i>	6.5
<i>Aqua Panna 0,7L</i>	6.5

Koffie

<i>Espresso</i>	3
<i>Koffie</i>	3
<i>Espresso macchiato</i>	3.5
<i>Cappuccino</i>	3.5
<i>Doppio</i>	4
<i>Flat white</i>	4
<i>Latte macchiato</i>	4

Thee

<i>Verse muntthee</i>	4
<i>Verse gemberthee</i>	4
<i>Gedroogde theeën</i>	3.5

Bubbels

“Crémant d’Alsace Cuvée Prestige”, Kuehn €39
Pinot Blanc, Auxerrois & Chardonnay, Elzas, Frankrijk

“Cava Brut Reserva ‘Franc’”, Celler Kripta, 2019 €55
Macabeo, Parellada & Xarel·lo, Penedès, Spanje

“Brut”, Chapel Down €70
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Blanc, Kent, Verenigd Koninkrijk

“Grauves Brut Nature”, Pierre Collot €35/ €75
Chardonnay, Champagne, Frankrijk

“La Bella Ancestral Joven”, Shukhrat Khakimov €42
Moravia Agria, Manchuela, Spanje

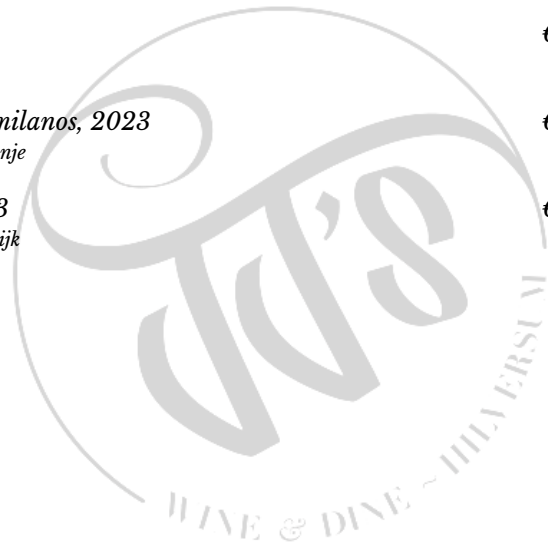
“Millésime 2005 Vintage”, Bouché Père & Fils €75
Pinot Noir, Champagne, Frankrijk

Rosé

“Bon Vivant Rosé”, Miss Bonvi, 2023 €32
Grenache & Cinsault, Pays d’Oc, Frankrijk

“Montecastrillo Rosado”, Finca Torremilanos, 2023 €39
Tempranillo & Garnacha, Ribera del Duero, Spanje

“Art de Vivre”, Gerard Bertrand, 2023 €39
Grenache, Syrah & Cinsault, Languedoc, Frankrijk



Wit

Duitsland

"Riesling", Nik Weis, 2022 €35
Riesling, Pfalz

Oostenrijk

"Am Berg", Bernhard Ott, 2023 €45
Grüner Veltliner, Wagram

Frankrijk

"Grande Réserve", Maison Les Aubes, 2023 €29
Chardonnay, Languedoc

"Art de Vivre", Gerard Bertrand, 2024 €39
Clairette Blanc, Languedoc

"Pinot Blanc Portrait", Domaine Zinck, 2022 €49
Pinot Blanc, Elzas

"Chenin Sec", Les Terres Turones, 2022 €49
Chenin Blanc, Loire

"Sancerre 'Culs de Beaujeu'", Pierre Martin, 2022 €69
Sauvignon Blanc, Loire

"La Bégou", Maxime Magnon, 2022 €75
Grenache Gris, Grenache Blanc & Carignan Gris, Corbières

Italië

"Pinot Grigio", Emilio Fidora, 2023 €39
Pinot Grigio, Veneto

"Cobalto", Val delle Rose, 2020 €55
Vermentino, Toscane

Spanje

"Verdejo Gran Marius", Piqueras, 2023 €39
Verdejo, Almansae

"Albariño", Morgadío, 2023 €39
Albariño, Rias Baixas

"Peñalba López Blanco", Finca Torremilanos, 2022 €65
Chardonnay, Viura & Albillo, Castilla y León

Zuid-Afrika

"Chenin Blanc", Kleine Zalze, 2023 €29
Chenin Blanc, Stellenbosch

"Semillon", Boekenhoutskloof, 2021 €99
Semillon, Stellenbosch

Verenigde Staten

"Diamond Collection", Francis Ford Coppola, 2022 €55
Chardonnay, Californië

Rood

Duitsland

"Schieferboden", Weingut Nelles, 2021 €35
Spätburgunder, Ahr

Oostenrijk

"Zweigelt", Alexander Eggermann, 2022 €39
Zweigelt, Neusiedlersee

Frankrijk

"Pineau d'Aunis", Les Esthètes du Vin, 2022 €39
Pineau d'Aunis, Loire

"Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Graviers'", Drussé, 2021 €45
Cabernet Franc, Loire

"Les Challiots Vieilles Vignes", Domaine Truchetet, 2020 €75
Pinot Noir, Bourgogne

"Châteauneuf du Pape 'Les Otéliées'", Les Vins de Vienne, 2022 €90
Grenache, Syrah & Mourvèdre, Rhône

Italië

"Mucchietto", Famiglia Pasqua, 2022 €29
Primitivo, Puglia

"Fass 9", Giralan, 2022 €39
Vernatsch, Alto Adige

"Brollo Chianti", Ricasoli, 2020 €65
Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscane

"Albe Barolo", G.D. Vajra, 2020 €90
Nebbiolo, Piemonte

Spanje

"Monastrell Gran Marius", Piqueras, 2019 €45
Monastrell, Alicante

"Vi del Mas", Celler Comunica, 2023 €45
Grenache Rouge, Syrah & Grenache Gris, Montsant

"Reserva", Miguel Merino, 2017 €85
Tempranillo & Graciano, Rioja

Zuid-Afrika

"Seriously Cool Cinsault", Waterkloof, 2023 €39
Cinsault, Stellenbosch

"Black Magic Merlot", Jordan, 2022 €55
Merlot, Stellenbosch

Australië

"The Listening Station", Boutinot, 2024 €35
Malbec, Victoria

Verenigde Staten

"Private Selection", Robert Mondavi, 2019 €49
Cabernet Sauvignon, Californië