

Voorgerechten

Oyster <i>Met rodewijnazijn & sjalot of selectie van de chef</i>	4 p/s +2
Sourdough Bread <i>Geroosterde knoflookboter (v)</i>	6
Pate <i>Cornichon / Mostarda / Zuurdesem</i>	13
Haloumi & Grapes <i>Madeira / Tahina yoghurt / Citroen</i>	16
Carpaccio <i>Koffie-jenever rub / Bosbessen / Gruyère</i>	18
Mackerel Rilette <i>Crème fraîche / kruiden mayo / Crackers</i>	15

Hoofdgerechten

Aubergine <i>Polenta / Cavolo nero / Curry leaves</i>	21
Cod <i>Paksoi / Beurre blanc / Forelkuit</i>	29
Steak frites <i>Café de paris / Snijbonen / Shoestring friet</i>	33
Club Steak 600gr <i>Frites & huisgemaakte jus</i>	62

Sides

Franse frietjes <i>Mayonnaise (v)</i>	7
Gemixte sla <i>Gevarieerde groenten, sla en dressing (v)</i>	7

Sweet & Cheese

Cheeseboard <i>Verschillende kazen (v)</i>	12
Champagne & Caviar <i>Champagne ijs / Faux kaviaar / witte chocola</i>	11
Pistache Tiramisu <i>Koffie / Mascarpone / Cacao</i>	12

Jason's tasting menu

55

Onze menukaart is met zorg samengesteld, maar wie zich volledig wil laten meenemen, kiest voor het verrassingsmenu van chef Jason. Een verfijnde selectie van seizoensgebonden ingrediënten en culinaire inspiratie, gecreëerd om u een unieke gastronomische beleving te schenken.

Wij willen dat u volop kunt genieten van Jasons tasting menu. Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het onze bediening gerust weten, zodat de chef het menu met zorg kan afstemmen. Ook een volledig vegetarische ervaring behoort tot de mogelijkheden.

Cocktails

<i>Moscow Mule</i> <i>Vodka / Ginger beer / Angostura</i>	11
<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

Liquor

Gin

<i>Tanqueray Gin</i>	5
<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>	8
<i>Ketel 1 Jonge Jenever</i>	4

Whiskey

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

Likeuren

<i>Salmari</i>	4
<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

Wines per glass

Sparkling

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

Rose

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

White

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

Red

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

Beer

<i>Birra Moretti</i>	3.9
<i>Wisseltap</i>	6
<i>IJwit</i>	6
<i>Vrijwit</i>	6
<i>Heineken 0.0</i>	3.9

Soda

<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

Coffee

<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

Tea

<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

“Blanc de Blancs ”, Raventos, 2023 €48
Macabeo, Parellada & Xarel·lo, Penedès, Spanje

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

“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

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



Wit

Duitsland

"Riesling", Nik Weis, 2022

Riesling, Pfalz

€35

Nederland

"Maasvallei", Aldeneyck, 2023

Pinot Blanc, Maastricht

€45

Frankrijk

"Les Petit Cabanes", Tours saint Martin, 2024

Chardonnay, Languedoc

€34

"Art de Vivre", Gerard Bertrand, 2024

Clairette Blanc, Languedoc

€39

"Sancerre 'Menetou-Salon'", Henri Bourgeois, 2023

Sauvignon Blanc, Loire

€69

"Petit Chablis", Louis Moureau, 2023

Chardonnay,, Bourgogne

€89

Italië

"Vigneti del Sole, 2024

Pinot Grigio, Veneto

€30

"Cobalto", Val delle Rose, 2020

Vermentino, Toscane

€60

Spanje

"Gran Marius", Piqueras, 2023

Verdejo, Almansae

€39

"Albariño", Morgadio, 2023

Albariño, Rias Baixas

€39

"Jaros", Iberian, 2023

Albilos, Ribera del Duero

€89

Zuid-Afrika

"Chenin Blanc", Kleine Zalze, 2023

Chenin Blanc, Stellenbosch

€29

"Haarlem to Hope", Vintners, 2021

Chenin blanc, semillon, muscat, Stellenbosch

€99



Rood

Frankrijk

"Saint Seine", Badet Clement, 2023 €35
Pinot noir, Languedoc Rousillon

"Château de Haute-Serre Lucter", Georges Vigouroux, 2020 €50
Malbec, Cahors

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

Italië

"Mucchetto", Famiglia Pasqua, 2022 €32
Primitivo, Puglia

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

"Langhe D.O.C.", Pio Cesare, 2022 €99
Nebbiolo, Alba

Spanje

"Gran Marius", Piqueras, 2019 €50
Monastrell, Almasna

"Fusio", Onyx, 2023 €45
Grenache Rouge, Syrah Priorat

"Angeles", Amaren, 2017 €75
Tempranillo & Graciano, Rioja

Zuid-Afrika

"Limelight", De Westhof Estate, 2023 €30
Merlot, Stellenbosch

"Dolomite", Raats, 2022 €55
Cabernet Franc, Stellenbosch

Verenigde Staten

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

