

WIJN

MOUSSEREND

champagne n.v. - benoit munier - blanc de blancs	15
cava mont ferant n.v. - xarel-lo, macabeo - spanje - penedes	8,5/40

CIDER

cedric premium - appel - frankrijk - bretagne	6,5/35
-----------------------------------------------	--------

WIT

tule bianco '24 - cataratto - italië - sicilië	7/25/50
ballon blanc '23 - grenache, rolle - frankrijk - rhône	8/42,5
els vinyerons - lluerna blanc '23 - xarel-lo - spanje - penedes	8/42,5
domaine la croix belle - saint michel '24 - chardonnay - frankrijk - languedoc	8,5/45
celler 9+ - 1R '24 - xarel-lo, macabeo - spanje - catalonië	9/48

ORANJE

tibo orange '24 - carignan blanc, ugni blanc - frankrijk - languedoc	8/28/56
prelvm '24 - macabeo - spanje - extremadura	8/28/56

VRAAG NAAR ONZE 'SELECTED WINES' MENU

BIER & FRIS

coca cola/tonic	3,2/3,8
lemonades - citrus/ice tea/bessen/bloessem/ rabarber-vijgenblad/dragon	5
gulpener	3,8
korenwolf wit	6,5
oersoep 'lazy daisy'	6,5
klein blond	6,5
tank 7 'farmhouse ale'	6,5
gulpener bio ipa	6,5
two chefs brewing turbo radler grapefruit	6
gulpener ipa 0.3	4,5
gulpener 0.0	4
gulpener wit 0.0	4,5

We bieden de gehele avond onbeperkt plat- en bruiswater aan voor 3 euro per persoon

ROSÉ

domaine pinchinat '24 - grenache, syrah frankrijk - provence	7,5/40
-----------------------------------------------------------------	--------

ROOD

tule rosso '23 - nero d'avola - italië - sicilië	7/38
turner pageot '22 - grenache, cinsault, carignan, syrah - frankrijk - languedoc	8/42,5
fruita analògica - comfortably numb '23 - garnacha tinta, blanca, roja	8/28/56
br. dr. becker '23 - spätburgunder - duitsland - rheinhessen	9/48
domaine de rapatel '18 - cabernet s, cinsault, grenache, malbec, merlot, syrah - frankrijk - rhône	9/48

ZOET/DESSERT

michelle giard - pommeau - appel	8
coteaux du layon '22 - chenin blanc - frankrijk - loire	8
domaine des chênes rivesaltes '12 - grenache noir - frankrijk - roussillon	9,5
port ruby - quinta da trovisca	8
PX - piedra lunenga	8

FRUIT SAKE

umeshu - pruim	7
yuzu - citrus	7
natsu mikan - mandarijn	7

COCKTAILS

margarita	11
espresso martini	11
amaretto sour	11
negrioni	11

DIGESTIEF

caballito agave	14
la dama grappa amarone della valpolicella	9
green spot irish whiskey	10
cognac guy pinard vsop/xo	9/16
calvados la ribaude/dà mhile	7/14
limoncello	4,5
yuzu/mandarijn/pruimen sake	7
salmari/met yuzu	4/5

affogato	6,5
----------	-----

GERECHTEN

KOUD

dorade – bloedsinaasappel – zeesla	16
lamstartaar – bulgur – shiso	16
bospeen – schäpenyoghurt – wortelkaramel	13
kipterrine – prei – gremolata	14

WARM

biet – sjalot – hooi	13
pappardelle – puttanesca – sriracha	14
ui – vadouvan – comté	15
witte asperge – pecorino – citroen	15

'red meat' radijs – gist hollandaise – jus	25
kabeljauw – soft shell krab – boemboe	28
sukade – snijbiet – daslook	29
pork tomahawk – sauce robert – salie	38

friet	5
salade	5

DESSERT

chocolade cake – yoghurtijs – olijfolie	14
softijs – duindoorn karamel – hazelnoot	9
rabarber – kardemomijns – roze peper	9
kaas	14

breng ons op de hoogte van je allergieën en dieetwensen

MENU

theatermenu (ZONDAG T/M DONDERDAG)	3 gangen	40
chefs vega menu (minimum van 2p.)	5 rondes	44 +5 vis/vlees
chefs vega menu (minimum van 2p.)	6 rondes	49 +5 vis/vlees

SNACKS

oesters classic per stuk/ half dozijn/ heel dozijn	3,5/20/40
oester special	4/stuk
toast ansjovis	5,5/stuk
comté kroket met bieslook	4/stuk
brood met boter	6
cecina de leon met citroenolie	12
oeuf mayonaise	6
olijven	5

LUNCH

ZA/ZO 12:00 - 16:00

3 gangen lunch menu	40 p.p.
---------------------	---------

APERITIEF

champagne	15
fluitje	3,2
negroni	11
alcoholvrije aperol spritz	5

∩

N

∩

N