

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 - cattaratto - italië - sicilië	7/25/50
domaine de seminiere '24 - viognier, marsanne, rousanne - 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
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
comfortably numb '23 - garnacha tinta, blanca, roja spanje - catalonie	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 - roussilon	9,5
port ruby/tawny - 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
negroni	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	
roodbaars – citroen – kappertjes	17
steak – desem – tartaarsaus	16
biet – jalapeno – hazelnoot	13
paté – pruimencompote – brioche	14

WARM	
boterbonen – artisjok – gezouten citroen	14
mosselen – gorgonzola – prei	13
cavatelli – cheddar – mais	15
ui – vadouvan – comté	15

coeur de boeuf – salie jus – panzanelle	25
kwartel – eendenleverbeignet – geroosterde paprika	25
kabeljauw – courgette - kamille	28
boerderijkip – druif – cognac	29
pork tomahawk – sauce robert – salie	38

friet	5
salade	5

DESSERT	
profiteroles – chocolade – lievevrouwebedstro	14
braam – boekweit – chai	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 krab met langoustinecrème	6,5/stuk
oesterzwam tempura	8
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

W