# WIJN

MOUSSEREND

| | |
|---|---|
| champagne n.v. – benoit munier - blanc de blancs | 15 |
| alta alella - cava- 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 - naranja '24 – macabeo – spanje – extremadura | 8/28/56 |

VRAAG NAAR ONZE *'SELECTED WINES'* MENU

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 |
| prelvm - mariposeando '25 – garnacha, alicante, tempranillo spanje – extremadura | 8/28/56 |
| 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 |
| port ruby/tawny/wit – quinta da trovisca | 8 |
| domaine des chênes – rivesaltes tuilé '14 – grenache | 9,5 |
| PX – piedra lunenga | 8 |

FRUIT SAKE

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

# BIER & FRIS

| | |
|---|---|
| coca cola/tonic | 3,2/3,8 |
| lemonades - citrus/ice tea/bessen/bloessem/ gember/dragon | 5 |
| gulpener | 3,8 |
| korenwolf wit | 6,5 |
| klein blond | 6,5 |
| tank 7 'farmhouse ale' | 6,5 |
| oersoep lazy daisy | 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

# 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 mhìle | 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

| | |
|---|---|
| cavatelli – cheddar – mais | 15 |
| pompoen – xo – palmkool | 15 |
| knolselderij – peterselie – doenjang | 13 |
| 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 |
| vijgenbladsoftijs – amarena kers – discodip | 9 |
| braam compote – 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 |