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
chateau bousquette '23 –syrah, grenache, mourvèdre – frankrijk – languedoc	8/42,5
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
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/tulp/ gember/dragon/peer-munt	5
gulpener	3,8
korenwolf wit	6,5
klein blond	6,5
tank 7 'farmhouse ale'	6,5
gulpener bio ipa	6,5
oersoep laisy daisy	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 tartaar – desem – tartaarsaus	16
biet – jalapeno – hazelnoot	13
paté – pruimencompote – brioche	14

WARM

cavatelli – cèpes – belperknolle	15
pompoen – xo – palmkool	15
knolselderij – peterselie – doenjang	13
eikhaas – aardpeer – koji	25
kwartel – eendenleverbeignet – geroosterde paprika	25
kabeljauw – cassoulet - boerenkool	28
eend – rode kool – peterseliewortel	33
iberico – pedro ximenez – bosui	35
friet	5
salade	5

DESSERT

profiteroles – chocolade – tonkaboon	14
vijgenbladsoftijs – amarena kers – discodip	9
madeleine – beurre noisette – zwarte knoflook	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