sharing

Charcuterie 22
Gekookte streekham, spek en lookworst,
mierikswortel, pickles, gepekelde ui en augurken

Oesters nr. 3 11
3 creuse oesters op ijs, citroen, mignonette

Ofyr-gegrilde rundersaté Txogitxu (4 st.) 20
Zwartepepermayonaise, gepofte groene peper en uitjes

Blooming onion 14
Hele gefrituurde ajuin, tartaar, bieslook, zure room

Camembert uit de oven 18
Gebakken camembert, honing, kruiden, veenbessen, dipbrood

Tartiflette 20
Aardappel, ajuin, reblochon en gerookt spek

Flammkuchen / Tarte flambée 18
Krokante tarwebodem, zure room, ajuinconfijt,
gerookt spek, mosterdzaad, bieslook

Zalm, traag gegaard op de Ofyr 22
Zure room, gepekelde ui, dille, toast

volwaardige gerechten

Goulashsoep 14
Traditioneel recept met varkensvlees, spek,
zure room, aardappel en brood

Haute dog 18
Frankfurter, pulled pork, kimchi en kimchimayo,
geraspte kaas, gebakken uitjes en bieslook

Ofenkartoffel mit Speck 14
Gepofte aardappel, zureroomvulling, kruiden,
gebakken spek, mosterdzaad, dille

desserts

Churros met chocoladekaramel 12
Gefrituurde churros, kaneelsuiker en chocoladekaramel

Pannenkoek (1 stuk) 7
Met garnituur naar keuze: suiker, cassonade, stroop of Nutella

kids

Mini-kaaskroketjes (5 st.) 12
Balletjes in tomatensaus met aardappelmousseline 16
Frietjes met mayonaise of ketchup 5
Gegrilde kippenspiesjes met frietjes 12
Mini Frisco vanille-chocolade 5
Pannenkoek (1 stuk) 7
Met garnituur naar keuze: suiker, cassonade, stroop of Nutella

De keuken sluit om 21.30u
1 rekening per tafel

drinks

Spiced Margarita 13
Old Fashioned 14
Patrón Paloma 14
Bombay & Tonic 15
Spritz O'Douce 14
Virgin Floreale Spritz 12,5
Virgin Blood orange Americano 12,5

	Bubbels - Paul Louis	7.5	34
	Champagne - Mathelin Brut	14	66
	Taittinger Brut Réserve		85
WIT	**Villa Mansay** Chardonnay - Colombard 2025	7	30
WIT	**Pouilly-Fumé Dom. des Rabichattes 2025** Chardonnay 2025		45
WIT	**Lamy-Pillot Saint-Aubin Premier Cru 'En Créot'** Chardonnay 2024		95
ROSÉ	**Villa Mansay** Grenache 2025	7	30
ROSÉ	**Château Barbebelle "Fleuri"** Grenache - Syrah - Cinsault 2025		35
ROOD	**Vina Sardasol Navarra** Tinto Roble 2022	7	30
ROOD	**Casali Roncali** Cabernet Sauvignon		45
ROOD	**Château La Marzelle Grand Cru Classe** Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon 2021		95

Stella Artois van 't vat | **Stella Artois 0.0%** 3.5
Fourchette 7.5
Tripel Karmeliet | **Tripel Karmeliet 0.0%** 6.5
Leffe Blond van 't vat 5.5
Leffe Bruin 5.5

Coca-Cola | Zero 3,5
Fanta 3,5
Sprite 3,5
Homemade Lemonade 5
Three Cents Tonic Water 6
Three Cents Ginger Beer 6
Kombucha appel - citroen 6
Kombucha Mandarijn 6
Minute Maid appelsap 4
Fruitsap vers 5
Water plat - bruisend - Glas | **fles 75cl** 3 | 5.5

Glühwein 7
Lungo 4
Espresso 4
Dubbele Espresso 5
Latte 5
Cappuccino 5
Warme Chocomelk 5,5
OR Tea Pepermunt 4
OR Tea Camomile 4
OR Tea Queen Berry 4
OR Tea Breakfast 4
OR Tea Gember 4