

Aperitief.

Champagne Autréau "1er Cru Réserve - Brut" Subtiel fruitig met veel finesse en elegantie - Pinot noir en pinot meunier aangevuld met chardonnay - Ruim en fruitige afdronk	13.00€ / 68.00€
Limoncello Spritz - Verfrissende aanrader! Huisgemaakte limoncello & cava	10.00€
Moscow mule Limoensap - vodka - Gemberbier	11.00€
Dark & Stormy Limoensap - Bruine Havana - Gemberbier	11.00€
Munt & Framboos - Alcoholvrij (mogelijk met rum of wodka)	9.00€ - 11.00€
Gember & Limoen - Alcoholvrij (mogelijk met rum of wodka)	9.00€ - 11.00€
Duo Gin "DD" met Fever Tree Tonic Uniek recept met OA. citrus, engelwortel en rozemarijn - verfrissend en verrassend	14.00€
Duo Gin "ZZ" met Fever Tree Tonic Uniek recept met oa. oranjebloesem, sinaas, kardemon en mirte - zachtjes zoet	14.00€
Duo Gin "SF" met Fever Tree Tonic Uniek recept met oa. piment, roze peper en marjolein - delicious spicy	14.00€

Wijn.

Glas - 1/2L - Fles

Wit - Grüner Veltliner Land Haus Paul 2022 AUS - Intens fruitig, licht kruidig en verfrissende stijl - Perfect bij mosselen	6.90€ - 19€ - 28€
Wit - Climat n°1 Ouisly 2020 FR - Loire - Steenfruit - krachtig, karaktervol en finesse - vis, salade	8.50€ - 24€ - 34€
Wit - Louisvaley Chardonnay - 2021 ZA - Chardonnay - Tropisch fruit met citrus toets en boterige afdronk	9.90€ - 27€ - 40€
Rood - Ju de vie - Vallée du Rhône - 2022  FR - Een ronde wijn met aroma's van rood fruit, soepel en fris	6.90€ - 19€ - 28€
Rood - La Planta - Ribera del Duero - 2020 ES - Aangename, volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. 6 maanden gerijpt op Frans- en Amerikaans eiken vaten.	8.00€ - 22€ - 32€
Rood - Casina Adelaide - Barbera d'Alba Superiore - 2018 IT - Stevig en frisse rode wijn waarbij het hout een snufje vanille heeft afgegeven. Kracht en elegantie uit Piemonte	12.50€ - 38€ - 54€



Hapjes.

Krokante geitenkaas en spek 14.50€
- Lavendelhoning en gedroogd fruit

Calamares met een krokant korstje 16.50€
- Gefritureerd en geserveerd met citrustartaar

Voorgerecht.

Sot-l'y-laisse en chorizo 16.50€
- Butternut en foccacia

**Seizoenspaddestoelen en gremolata van
zachtgekookt ei** 15.50€
- waterkers en briochebrood

Gegrilde gambas 19.00€
- Eekhoorntjesbrood, knolselderij en bisquesap

Zeeuwse mosselen.

Natuur 29.00€

Witte wijn 32.00€

Room en look 32.00€

Pesto en basilicum 32.00€

Hoofdgerecht.

Hertenkalf 34.00€
- Vijg, spitskool, kanpperige aardappel en truffeljus

Eendenborstfilet met sabayon van aardappel 27.50€
- Wortel geglaceerd met speculaas en jus met limone

Amerikaans van de chef 25.00€
- Truffelmayonaise en knapperig slaatje

Zeebaars met witte wijn en citroenverbena 28.50€
- Pastinaak en krokante polenta

