



# Suggesties

## Aperitief.

<b>Gember en Limoen (NA)</b>	7.00
<b>Munt en Framboos (NA)</b>	7.00
<b>Cocktail "Dark &amp; Stormy"</b>	10.00
- bruine rum, gember en limoen -	
<b>Mojito</b>	10.00
<b>Sangria met Cava</b>	9.50
- huisgemaakt, wit & rood -	
<b>Franzis Frizzi Rosé</b>	6.50 - 31.00
- AUT, topschuimwijn, 100% zweigelt	
<b>Hendrickx Gin</b>	12.00
- Schots vakmanschap, citrus toetsen, droog en bloemig -	
<b>Uppercut Gin</b>	13,00
- krachtige, puur en aangenaam in balans -	
<b>Black Tomato Gin</b>	14.00
- gin van Nederlandse bodem gemaakt van zwarte tomaat! -	

## Wijn.

<b>Wit - Azulejo Albarino</b>	5.50 / 27.50
- ES - 100% albarino, citrus en groene appel, crispy en mineraal -	
<b>Wit - Fiorfiore Cantina Roccafiore</b>	7.00 / 33.00
- IT - 100% grechetto, fris, complex, vanop de flanken van de Etna -	
<b>Rood - Rosso Melograno 2019</b>	5.50 / 27.50
- IT - sangiovese en montepulciano, rijp fruit, kruidig, zachte tannines -	

## Bier.

<b>Fourchette</b>	4.50
- pompelmoes, dorstlessend, aangenaam bitter -	



## Hapjes. (om te delen)

<b>Köfte van kruidig lamsgehakt</b>	12.00
- korst van noten en gedroogd fruit, tzatziki -	
<b>Goujonettes van kabeljauw</b>	14.00
- in een krokante korst met huisbereide agrumtartaar -	

## Voorgerecht.

<b>Carpaccio van kalf met watermeloen</b>	15.00
- gegrilde watermeloen, gekarameliseerde noten -	

## Hoofdgerecht.

<b>Americain "van de chef"</b>	22.50
- truffelmayo en een kruidig slaatje -	
<b>Secreto Iberico met gegrilde groenten</b>	27.00
- supersmaakvol schouderstuk, gegrild, seizoensgroenten -	
<b>Kalfszwezerikken</b>	29.50
- krokant gebakken met aubergine, balsamico en strofrietjes -	
<b>Zeebaars met zomertruffel</b>	29.00
- knolselderpuree, crumble, mousseline	

## MOSSELEN "GOUDMERK" 1,3 kg

<b>Natuur</b>	28.00
<b>Witte wijn</b>	28.50
<b>Look en room</b>	29.50
<b>Rode pesto, tomaat en basilicum</b>	29.50

## Dessert.

<b>Tartelette van ananas</b>	9.00
------------------------------	------

## Warm.

<b>Munt thee</b>	4.50
<b>Gember thee</b>	4.50