



Suggesties

Aperitief.

Gember en Limoen (NA)	7.00
Munt en Framboos (NA)	7.00
Cocktail "Tom Collins"	10.00
Mojito	10.00
Sangria met Cava (wit & rood)	9.50
Hendrickx Gin	12.00
Olive Gin	15.00
Franzis Frizzi Rosé	6.50 - 31.00
- Oostenrijk, topschuimwijn, 100% zweigelt	

Wijn.

Wit - Boutet Saulnier Vouvray sec	5.50 / 27.50
- FR - 100% chenin blanc, steenvruchten, crispy en mineraal -	
Wit - Tement Blanc 2020	6.00 / 28.50
- AUS- sauvignon blanc en welschriesling, droog en mooi rond -	
Rood - "Morgenster" 2011	6.50 / 29.50
- ZA - blend, rijk en intens, zacht tannines, fruit, top! -	
Rood - Paul Achs Edelgrund 2018	7.00 / 33.00
- AUS - 100% Blaufrankisch, evenwichtig, frisse zuren, veel fruit -	

Bier.

Fourchette	4.50
- pompelmoes, dorstlessend, aangenaam bitter -	



Hapjes. (om te delen)

Boterzachte "boneless spareribs"	14.00
- gelakt, krokante ui, gember en rammenas -	
Goujonettes van kabeljauw	14.00
- in een krokante korst met huisbereide agrumtartaar -	

Voorgerecht.

Gegrilde Calamares	17.00
- zoete paprika, cevenne ui, verse kruiden, vitelotte -	

Hoofdgerecht.

Americain "van de Chef"	22.50
- truffelmayo en kruidig slaatje -	
Gevulde rigatoni	25.00
- tomaat, pesto, zure room en gerookte forel -	
Duroc d' Olive	28.00
- snijbonen, duxelle champignons, "pommes Anna" -	
Kalfszwezeriken met balsamico	29.50
- geglaceerd, mosterdzaad, sucrones, aubergine en strofrietjes -	

MOSSELEN "GOUDMERK" 1,3 kg

Natuur	28.00
Witte wijn	28.50
Look en room	29.50
Rode pesto, tomaat en basilicum	29.50

Dessert.

Pavlova met aardbeien	10.00
- banketbakkersroom, meringue en munt -	

Warm.

Munt thee	4.50
Gember thee	4.50