



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)	9.00
Hendrickx Gin	12.00
Tanqueray n° Ten Gin	14.00
Olive Gin	15.00
Franzis Frizzi Rosé	6.50 - 31.00
- Oostenrijk, topschuimwijn, 100% zweigelt	

Wijn.

Wit - Rias Baixas "Azulejo"	5.00 / 24.00
- ES - 100% albarino knapperig, citrus, droog -	
Wit - Blanc de Noir "n°47"	5.50 / 25.50
- FR- 100% cabernet franc, buitenbeentje, 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, - hartig, veel rood fruit, aards -	

Bier.

Fourchette	4.50
- pompelmoes, dorstlessend, aangenaam bitter -	



Hapjes. (om te delen)

Tempura van krokante groenten	10.00
- met sojadip, veggie -	
Köfte van lamsgehakt	12.00
- in een kruidige korst en tzatziki -	
Goujonettes van kabeljauw	14.00
- in een krokante korst met huisbereide agrumtartaar -	

Voorgerecht.

Tartaar van tomaat, burrata, Holstein en basilicum	16.50
- burrata van geitenkaas, fijn gesneden Holstein -	
Tonijn met perzik en focaccia	17.00
- kort aangebakken rode tonijn, gebakken perzik en vinaigrette-	

Hoofdgerecht.

Americain "van de Chef"	22.50
- truffelmayo en kruidig slaatje -	
Kabeljauw met asperges	28.50
- jonge spinazie, lamsoor, gepocheerd eitje, puree met lavas -	
Kalfszwezeriken met balsamico	29.50
- geglaceerd met sucrones, aubergine en strofrietjes -	
Brochette van Pluma Iberico	27.00
- Griekse pasta en salade en fris sausje -	

Dessert.

Pavlova met aardbeien	10.00
- banketbakkersroom, meringue en munt -	

Warm.

Munt thee	4.50
Gember thee	4.50