

Aperitief.

Moscow Mule

Vodka, limoen en gemberbier.

14.00€

Lazy Red Cheeks

Zoete cocktail op basis van vodka, frambozen en violetsiroop.

14.00€

Long Island Ice Tea

Heftige mix van gin, vodka, witte rum, tequila en triple sec, toevoeging van citroen, suiker en Coca Cola.

15.00€

Sailor spice

Rum geïnfuseerd met een mix van vijf specerijen (kaneel, cassia, kruidnagel, steranijs en chilipeper), hazelnootsiroop, limoen en ginger beer.

14.00€

Mocktails.

Passievrucht, gemberbier en Limoen

9.00€

Framboos en violet

9.00€

Mockstar Martini

11.00€

Wijn.

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

FR - Mooie balans tussen mineralen en fruit. Fris, luchtig, aromatisch intensiteit

Glas - 1/2L - Fles

5.90€ - 20€ - 29€

Wit - Paco García El Yergo Tempranillo Blanco 2023

ES - Strogele kleur met gouden reflecties. In de neus fruitige aroma's van ananas en banaan, met florale tonen van sinaasappelbloesem en citroen.

9.90€ - 32€ - 45€

Wit - Grüner Veltliner Michael Auer

AUT - Frisse citrus, appel en verse kruiden. Een echte allemansvriend bij de borrel, frisse salades, vis en asperges: succes verzekerd!

8.90€ - 31€ - 44€

Rood - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

FR - Intense aroma's van rood fruit. Zeer harmonieuze ronde wijn met soepele tannines

5.90€ - 20€ - 29€

Rood - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

ES - Een plezierige volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. Deze wijn heeft 6 maanden gerijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

7.90€ - 28€ - 39€

Rood - Creation Syrah - Grenache

ZA - Soepele rijpe tannines, met een mooie zuurtegraad en een mooie finale.

7.90€ - 28€ - 39€

Voorgerecht.

Burrata met Roma-tomaten 19.00€
- Focaccia van daslook en mousse van basilicum.

Gelakte kalfszwezeriken 28.00€
- Gefrituurde witte asperges met teriyakisaus en radijscrème op smaak gebracht met mierikswortel.

Carpaccio van zalm en Sint-Jakobsvruchten 23.50€
- Wakamésalade met knapperige groentengarnituur.

Hoofdgerecht.

Gebraden gamba's 29.00€
- Watermeloen en pompelmoes, geserveerd op Thaise jasmijnrijst met een zachte groene currysmaak en een hint van kéffir-limoen.

Pata Negra varkenshaasje 29.50€
- Malser varkenshaasje met een krokant aardappelgebakje, tijmbloesem, kruidige saus van Zuid-Franse garriguekruiden en licht pittige pickles.

Mosselen. Zeeuws - jumbo

Natuur 29.00€

Witte Wijn 32.00€

Look & Room of Look 32.00€

Dessert.

Tarte Tatin met vanille ijs 9.00€

Nougat Glacé 9.00€

Biscuit van appel, karamel en amandel 9.00€