

SUGGESTIES

Aperitief

Champagne "Bulles de Comptoir #10 van Charles Dufour

FR - assemblage van Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Blanc, Extra Brut met natuurlijke gisten, 2019 - 12,50 / 68,00

Franzis Frizzi Rosé Frizzante

AUT - zweigelt -heerlijke aperitiefwijn! - 8.50 / 38,00

"Virgin" Mojito (NA)

8.00

Munt en Framboos (NA)

8.00

Cocktail "Mojito"

10.50

- witte rum, munt, limoen -

Huisbereide Witte en Rode Sangria

10.50

met cava en vers fruit

Duo Gin "DD"

12.00

- uniek recept met oa. citrus, engelwortel en rozemarijn, verfrissend en verassend -

Duo Gin "ZZ"

12.00

- uniek recept met oa. oranjebloesem, sinaas, kardemon en mirte, zachtjes zoet -

Duo Gin "SF"

12.00

- uniek recept met oa. piment, roze peper en marjolein, spicy! -

Wijn.

Wit - Jan Blanc, Clos Pons

6.50 / 29.50

- ES - Chardonnay en Macabeo, bloemig en tropisch fruit, in balans, lange afdronk -

Wit - Zirkus Weiss Birgit Wiederstein

7.00 / 32.00

- AUT - 100% Sauvignon Blanc, subtiel, vegetaal en aardse, fijne zuren, bio -

Rood - Vieilles Vignes Chinon 2020

7.50 / 34.00

- FR - Cabernet Franc, rood fruit in de aanzet, aardse complexiteit, zachte afdronk -

Rood - Patu Primitivo 2020

7.50 / 34.00

- IT - 100% Primitivo uit Puglia, soepele volle wijn met veel donker fruit in de afdronk, fijne tannines, vleugje vanille -



Hapjes. (om te delen)

Calamares met een krokant korstje

13.00

- gefrituurd en geserveerd met citrus-tartaar - -

Beignets van bloemkool

13.00

- vegetarisch met tiki

Brochettes van kippenoesters en teriyaki

15.50

- ponzumayo, sesam en gepekeld groentjes -

Voorgerecht.

Tartaar van coquille

16.50

- met erwten, munt en granny smith -

Getoast foccacia met gerookt Holstein

16.00

- met buffelmozzarella, tomaat en aubergine -

Hoofdgerecht.

Americain "Van de Chef"

24.50

- met truffelmayo en knapperig slaatje

Kabeljauw met kruidenkorst

29.50

aardappelmousseline, spinazie en Chantenay wortel -

Krokant gebakken kalfszwezeriken

32.00

- met sucrine, aubergine, storfrietjes en balsamico -

Cote a l'os van Blond d'Aquitaine

64.00

- voor 2 personen, saus naar keuze met seizoenssalade -

Dessert.

Soepje van aardbei met sorbet van basilicum

9.50