

COCKTAILS.

Mai Tai

Tropische klassieker met limoen, orgeat, sinaasappelsap, donkere rum.

13.00€

Lazy Red Cheeks

Zoete cocktail op basis van vodka, frambozen en violetsiroop.

13.00€

Long Island Ice Tea

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

13.00€

The Singing Canary

Frisse cocktail met kalamansi, suiker en bourbon.

13.00€

MOCKTAILS.

Passievrucht, gemberbier & Limoen

9.00€

Framboos & Violet

9.00€

Mandarijn & Limoen

9.00€

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 - Climat N°1

FR - Loire - Steenfruit - krachtig, karaktervol en finesse - vis, salade

7.90€ - 28€ - 39€

Wit - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022

ZA - Vol en fris met noten van appel en perzik. Boterig met een verfijnde afdronk

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 - Chateau Patris - Saint Emilion Grand Cru - 2019

FR - Intense kersenrode kleur. Geurig in de neus, met een zoete, rijpe smaak van kirsch doordrenkt fruit op het gehemelte, een vleugje nootmuskaatkruiden en een fluweelzachte afdronk. Een verleidelijke stijl, sensueel en zeer aantrekkelijk.

7.90€ - 28€ - 39€





VOORGERECHT.

Tonijn mi-cuit

- Thaise marinade, tartaar van bloemkool, krokant gepocheerd ei en gravelaxsaus.

22.00€

Krokante pulled pork

- Ananas en knapperige groenten.

19.00€

HOOFDGERECHT.

Eendenborstfilet gegaard op lage temperatuur

- Pastinaak in kruidenkorst, pommes dauphines en garriguesaus met verse vijg.

29.00€

Kabeljauwfilet

- Crème van pompoen, kervel en aardappelrösti.

29.00€

DESSERT.

Nougat Glacé

9.00€

Vacherin met aardbeiorsorbet & gekarameliseerde hazelnoten

9.00€

Biscuit van appel, karamel en amandel

9.00€

