

DRANK SUGGESTIES

GIN V/D MAAND

1528 Cocoa Gin | 6cl | Spanje | 40%

1528 Cocoa gin is een Spaanse originele verrijking in het gin landschap. Veel frisse tonen in deze gin aanwezig aangevuld met een mooie bittertoets dankzij de ter plaatse geroosterde cacao bonen. De Spanjaard Hernandez Cortes zou in 1528 cocoa hebben mee genomen van zijn wereldreis, vandaar dus ook de naam. De distillatie van 1528 Cocoa gin gebeurt in El Puerto de Santa Maria bij Pico Cacao. Er wordt 5 keer gedistilleerd in koperen pot stills met oprechte liefde voor het vak. Vrijgegeven botanicals zijn: jeneverbessen, geroosterde cacaobonen, engelwortel, koriander, schil van kalamansi limoen, schil van appelsien en pepermunt. 1528 Cocoa gin heeft een leuke balans, zowel lekker fris als bitter met de juiste verhoudingen, eerlijk waar een leuke ontdekking. In samenwerking met Vredeseilanden wordt 50 eurocent per verkochte 1528 Cocoa Gin geschonken aan jonge cacaoboeren in Latijns Amerika en Azië.

We combineren deze gin het liefst met tonic 1: Fever-Tree Premium

€ 11,90

€ 3,30

DORST

Blonde of Saint-Tropez | 33cl | België |

Een heerlijk licht troebel verfrissend biertje uit België

€ 5,20

NIEUW Martha | 33cl | België |

Martha werd geboren in de jaren twintig in Heule, een klein maar pittoresk dorpje in België. Ze was dol op bier en ontwikkelde een zeer uniek premium blond recept voor haar favoriete brouwsel. Vandaag leeft haar savoir-faire & traditie nog steeds in haar herinnering. Ze was niet alleen geliefd bij iedereen, maar ze was ook sexy, gek, blij, wild, druk en ruw.

€ 4,00

HEERLIJKE ZOMERWIJNTJES

ROOD Grâce des Anges, AOP Saint Chinian | Languedoc (Roussillon)

Lichte zomerwijn die koud geserveerd wordt, net zoals de Fransen dit doen in het zuiden.

40% Syrah, 30% Cinsault, 30% Grenache

| Glas

€ 4,90

| Karaf 50cl

€ 16,50

| Fles 75cl

€ 24,50

ROSE Grâce des Anges, AOP Saint Chinian | Languedoc, (Roussillon)

30% Cinsault, 55% Grenache, 15% Syrah

| Fles 75cl

€ 24,50

NAMIDDAG KAART

Van woensdag tot zaterdag van 11u45 tot 17u30.

Op zondag en feestdagen van 14u30 tot 17u.

TAPAS

Warme gefrituurde hapjes

(12 stuks) met loempiasaus.

€ 10,00

Mini Loempia

(12 stuks) met loempiasaus.

€ 10,00

Gefrituurde butterfly scampi's

(10 stuks) met husbereide tartaarsaus.

€ 10,50

HOOFDGERECHTEN

Serveren we naar keuze met brood, frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree, pasta of aardappelrosti's, tenzij anders vermeld.

Steak tartaar | ±220gr

Vers gemalen rundvlees, niet geprepareerd, met zijn klassieke garnituren apart geserveerd.

€ 22,10

Dagvers koninginnenhapje

Vol-au-vent met hoevekip, kipgehaktballetjes en champignons.

€ 18,00

Handgerolde gehaktballetjes

Met verse tomatensaus en mozzarella, licht gratineerd.

€ 17,00

Huisbereid rundstoofvlees

€ 19,50


IETS ANDERS


 Gerechten vermeld met dit symbool serveren we met brood.


Verse romige soep van asperges  € 7,00

Verse huisbereide tomatensoep met een vleugje room  € 5,90

Chili con Pollo € 16,70
Chili con carne maar dan bereid met kip, geserveerd met tortilla en taco's.


Carpaccio van rund  € 22,50
Op een bedje van gesneden ijsbergsla vergezeld van waterkers, olijven, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, zwarte peper van de molen en parmezaan schaafsel.

Extra zachte gerookte zalm  € 23,20
Met de hand gesneden, vergezeld van waterkers, ajuinsnippers, kerstomaatjes en wasabi-mayonaise.

Artisanale kaaskroketten | 2 stuks / 3 stuks  € 13,00 / € 18,00
Met frisse groentengarnituur.


Artisanale grijze Noordzeegarnalen kroketten | 2 stuks / 3 stuks  € 16,50 / € 23,00
Met frisse groentengarnituur.

Duo artisanale kaas- en garnaalkroket  € 14,70
Met frisse groentengarnituur.

Artisanale spinaziekroketten | 2 stuks / 3 stuks  € 13,00 / € 18,00
Met frisse groentengarnituur.


Duo artisanale kaas- en spinaziekroketten  € 13,00
Met frisse groentengarnituur.

Artisanale geitenkaaskroket met Ganda-ham | 2 stuks / 3 stuks  € 14,50 / € 20,00
Met frisse groentengarnituur.

Krokettenkermis | 3 stuks  € 20,00
Spinaziekroket, kaaskroket en grijze garnaalkroket met frisse groentengarnituur.

Vegetarisch kroketentrio | 3 stuks  € 18,00
1 kaaskroket + 2 spinaziekroketten met frisse groentengarnituur.

SUGGESTIEKROKETTEN

Artisanale scampikroketten | 2 stuks / 3 stuks  € 16,50 / € 23,00
Met frisse groentengarnituur.

Supplementen

Frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree, aardappelrosti's of pasta € 2,10

Huisbereide verse tartaarsaus of verse cocktailsaus € 1,00

Koude sausjes: mayonaise, vinaigrette, Ceasars dressing of tomatenketchup € 0,80

VERSE PASTA

Tortelloni € 19,50
Met ricotta-spinazievulling, tomatensaus, ui en parmezaan.

Tagliatelle gepelde tijgerscampi diabolique | 7 stuks € 23,00
Met pittig-pikante tomatenroomsaus.

Lasagna € 16,80
Gegratineerde lasagne met bechamel, gehakt, kaas, tomaat, ui, paprika en wortelblokjes.


Rigatoni al ragù bolognese € 16,80
Rigatoni is vergelijkbaar met penne, maar is iets groter, geribbeld en aan de uiteinden recht afgesneden. Met gehakt, tomaat, ui, paprika, selder, erwten en wortelblokjes.

Supplementen

Portie geraspte Emmental € 1,00

Portie Parmezaanschaafsel € 1,00

SLAATJES

Cesar salad met warme kipreepjes  € 19,50
Slamix, tomaat, groene boontjes, maïs, Parmezaan, broodcroutons en Caesar dressing.

Slaatje moestuin  € 15,60
Met verse koude seizoensgroenten.

Salade caprese met mozzarella Di Buffala  € 16,90
Met sla, tomatenmix, verse basilicum, basilicumpesto en oregano.

Krokant slaatje met Camenbertkroketjes  € 16,30
Met pijnboompitten, croûtons, noten en frambozenvinaigrette.

Slaatje met gerookte zalm, gerookte forelfilet en grijze Noordzeegarnalen € 23,20
Met rauwkostmix, radijs, rode biet, ui, lente-ui en tonijnmayonaise. Serveren we met brood.

Verse Hollandse maatjesharing als hoofdgerecht € 18,50
Met prinsessenboontjes, tomaat, radijs, feta, koude aardappeltjes, rode ui, bieslook, lente-ui en bieslookvinaigrette.

ZOET

SUGGESTIE

Vanille-ijs met verse aardbeien, rode bessen, druiven en bosbessen € 7,50
2 bolletjes vanille-ijs, afgewerkt met wat bloedsuiker en meringue.