



#aperotip

- De Cort London Dry Bio Gin Tonic (Double Gold World Trophy 2022)
(Gin, FT Tonic, appelsienzeste).....12€
- De Cort 0% unplugged Bio Gin Tonic (Gin 0%,FT Tonic,appelsienzeste)...8,5€

#suggesties

Scampis Diabolique 24 €
zoete aardappel °zure room °puntpaprika

KORTE
KETEN

Steak BBB. 25 €
saus naar keuze:Hofmeester/chimichurri/bearnaise/champignons/peper . . . + 4 €

T-Bone 10 dg gerijpt voor 2 personen 70 €
saus naar keuze:Hofmeester/chimichurri/bearnaise/champignons/peper . . . + 4€pp

Varkenswangetjes Picklepuree of friet 24 €
Met een witloofsla'tje

Ravioli°witte en groene asperge°sashimi van zalm 28 €
5 ravioli's gevuld met asperge in roomsaus°verse rauwe zalm

Dunne Lende Argentinië 28 €
Hofmeester/chimichurri/bearnaise/champignons/peper + 4€

Gravlax van zalm°fetacreme 22 €
Dille ° fetacreme °granaatappelpitten°boontjessalsa

Asperges op vlaamse wijze/ met zalm 24/29,5 €
krieltjes ° ei ° boter - met of zonder gebakken zalm

Burrata ° seizoensgroenten 21,5 €

Wijn van de maand

Wit:

Chateau Jaubertie - Mirabelle
(BIO Bergerac blanc sec 2020) 7 €/35 €

Krachtige en complexe witte wijn uit de Bergerac. Gemaakt van biologisch verbouwde Sauvignon Blanc en Semillon druiven. Deze druiven zijn geoogst in de wijngaarden van Château de la Jaubertie. Dit oude wijnhuis heeft een rijke geschiedenis. De afgelopen decennia is het in handen van flying winemaker Hugh Ryman.

Rood:

Monte Delle Vigne-Brusata 2020 - Colli di Parma DOC
(100% Barbera BIO - Regio Emilia-Romagna) 6 €/30 €

Aanbevolen bij wit en rood vlees, pastas en salades.

#Honger

#tapas

Blik buikspek van tonijn 18 €

aioli • pimentos de piquillos • grissini

Mix van 3/6 22/42 €

Keuze tussen:

Risotto balletjes pesto (4 stuks)

Calamares romana (8stuks) • tartaar

Manchego • olie

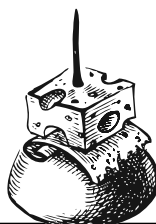
Jamon Serrano DOP*

Chiperones ° sirachamayo *

Bruschetta van de week

Houmous • Libanees brood

*supplement 3€



#favorieten

Kaaskroket - 2 stuks.....15 €

Garnaalkroket - 2 stuks.....18 €

Américain préparé friet • salade . . 23,5 €

Italiaanse rundstartaar 24 €

ruccola • pijnboompitten • zongedroogde tomaat • friet

Dry Aged burger 23 €

augurk • cheddar • pancetta • friet

Portobello burger 21 €

pesto • tallegio • friet

Homemade ravioli (7 stuks) 23 €

Vulling van: ricotta • spinazie • zongedroogde tomaat

Afgewerkt met: kruidenolie • boontjes • ruccola • parmesaan

Diamanthaas Fiorentina (ruccola, balsamico, parmesaan) 30 €

of andere saus naar keuze: chimichurri/
bearnaise/champignons/peper + 4€

Ribbokes op de plank 22,5 €

frisse sla • wedges of friet

Spaghetti bolognese 16 €

Balletjes in tomatensaus 19,5 €

Mayo 1€



#salades & co

Salade geitekaas 21 €

walnoten • appel • spek

Caesersalade 22 €

salademix • eitjes • ansjovis • parmesaan • tomaat • croutons • kip



#kidsproof

Balletjes in tomatensaus • Friet . . 12 €

Chicken of fish nuggets • Friet . . 12 €

Ribbs op de plank • Friet 12 €

Bolo 10 €

#Efficient & lekker makkelijk

Graag 1 rekening per tafel=
1 betaling per tafel.

Allergenen?

We kennen ze bijna allemaal vanbuiten.
Vraag ernaar voor je je gerechtjes besteld.