

APEROTIME

#DRINKS

Lou Herbal Infused Gin 'Spicy or Floral Edition'	9,5 €*
De Cort Dry Gin Bio	9 €*
De Cort Unplugged Gin 0%	5 €*
Lou's Aperero	8,5 €
Vermouth Rosso di Torino • cava • Schweppes tonic	
Sangria façon Lou.	8,5 €
cassis • cava • rosé • fruit	
Mocktail Martini Blizz/+ cava	7,5/9 €
Royal Bliss pink • Martini Herbal	
Huisgemaakte limonade met gember/Red Dragon.	4,5 €
* + Fever Tree	+3,5 €

#CHILL & SHARE TAPAS

Jamon Serrano.	11,50 €	Scamorza ^o tomatensalsa.	14 €
Calamares a la romana (1)	9 €	gerookte scamorza ° huisgemaakte tomatensaus (7)	
Pizzette Truffel (1,7).	12 €	Risottoballetjes veggie (4st)	8 €
Scamorza • ruccola • pecorino		courgette • munt • feta (1,2,7)	
Turks brood gerookte zalm ^o avocado (1)	14 €	Houmous	8 €
		met Grieks pitabrood (11)	
Poellée van scampis (6st)(8)	14 €	Bruschetta van tomaat (4st) (1)	8 €
peterselie & look		Chiperones (bebloemde calamares) (1)	13 €
Bladerdeegje van pens 4 stuks (1,10)	9 €	Manchego plankje(7).	8 €

WIJN VAN DE MAAND

#WIT

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

Krachtige en complexe witte wijn uit de Bergerac. Gemaakt van biologisch verbouwde Sauvignon Blanc en Semillon druiven. Deze druiven zijn geogst 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

Montgras quatre Reserva Chili Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere). 7 €/ 35 €

Weelderige, elegante wijn met diepgaande intensiteit. Ideaal bij rood vlees en pastas.

#ROSÉ

Chateau du Broc 2021^oCôte de Provence AOP 7 €/ 35 €

Heldere rosékleur met gouden glinsteringen. In de neus zeer fijne aroma's van framboos. Frisse, pittige rosé.

HONGER

#SUGGESTIES

- Varkenswangetjes 25 €
Friet en salade (1, 10)
- Kibbeling 24 €
Kabeljauw in panko ° fris slaatje en friet (1,2)
- Diamanthaas °Ruccola ° Parmesaan 32 €
Chimichurri/bearnaise/champignons/peper + 4 €
(1,2,7,10)
- Thaise Curry ° Rijst 22/24/27 €
Veggie /Kip of Scampis (1, 8, 11)
- Ravioli Burrata al limone 25 €
7 stuks°limoenroomsasus°salie° burrata°broccoletti
(1,2,7)
- Slibtongetjes 2 stuks 28 €
Fris slaatje • friet (1,7)
- Kip Tikka Masala ° Rijst 23 €
Bloemkool ° amandel (5, 7)
- Varkenshaasje ° wortelsalsa 25 €
jus van appelsien ° kroket (1,7)

#SALADES & CO

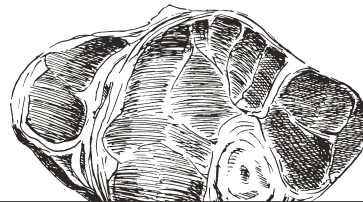
- Salade geitekaas 21 €
walnoten • appel • spek (5,7)
- Caesersalade 22,5 €
salademix • eitje • ansjovis • parmesaan • tomaat •
croutons • traaggegaarde kip (1,2, 3,7)
- Groentenquiche 18,50
Saladebowl met feta (1,2)
- Burrata ° seizoensgroenten 21,5
Saladebowl (7,11)

#FAVORIETEN

- Kaaskroket - 2 stuks (1,2,7) 15 €
- Garnaalkroket - 2 stuks(1,2,7,8) 18 €
- Américain préparé 23,5 €
friet • salade (2,10)
- Italiaanse rundstartaar 24,50 €
ruccola • pijnboompitten • parmesaan °zongedroogde
tomaat • (7)
- Dry Aged burger. 23 €
augurk • cheddar • pancetta • friet (1)
- Homemade ravioli (7 stuks). 24 €
Vulling van: ricotta • spinazie • zongedroogde tomaat
Afgewerkt met: kruidenolie • boontjes • ruccola •
parmesaan(1,7)
- Steak BBB 25 €
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/
champignons/peper (7,10) + 4 €
- Ribbekes op de plank 22,5 €
frisse sla • wedges of friet (1,6)
- Spaghetti bolo (1) 16 €
- Balletjes in tomatensaus(1,2). 19,5 €
- Mayo(2, 10) 1 €

#KIDSPROOF

- Balletjes in tomatensaus • friet 12 €
- Chicken of fish nuggets • friet 12 €
- Ribbs op de plank • friet 12 €
- Bolo. 10 €



Graag 1 rekening per tafel = 1 betaling per tafel.

Allergenen?

1.Gluten 2.Ei 3.Vis 4.Pinda 5.Noten 6.Soja 7.Lactose 8.Schaaldieren 9.Selderij 10.Mosterd
11.Sesamzaad 12.Sulfiet 13.Lupine