

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 Apero Vermouth Rosso di Torino • cava • Schweppes tonic	8,5 €
Mocktail Amaretto Sour Citroen, amaretto, spuitwater	7,5 €
Mocktail Martini Blizz/ met cava Royal Bliss pink • Martini Herbal	7,5/9 €
Huisgemaakte limonade met Gember°limoen Of Red Dragon	4,80 €

#CHILL & SHARE TAPAS

Jamon Serrano	11,50 €	Houmous	8 €
Calamares a la romana (1)	9 €	met pitabrood (11)	
Pizzette Truffel (1,7)	12 €	Bruschetta van tomaat (4st) (1)	8 €
Scamorza • rucolla • pecorino		Manchego plankje(7)	8 €
Poellée van scampis (6st)(8)	14 €	Nobashi panko (6st)	11,50 €
peterselie & look			

WIJN VAN DE MAAND

#WIT

Domaine Pujol - Les Gaillards	7 €/ 35 €
(Pays D'oc IGP- 100% Chardonnay)	

Mooie gele kleur met groene tint, weerspiegelt alle kenmerken van een chardonnay met zijn bloemige en fruitige aroma's, vleugje anijs met minerale ondertonen, mond is krachtig! Ideaal als aperitiefwijn of in combinatie met tapas, vis, wit vlees, kaas en dessert.

#ROOD

Bodegas Lan Rioja Crianza (100% Tempranillo)	7 €/ 35 €
---	-----------

Kleur van deze wijn is intens kersenrood, in de neus ruik je aroma's van rood fruit zoals aardbei, framboos en cranberry met impressies van vanille en toffee. De smaak van deze zijdezachte crianza is vol en gestructureerd gevuld door een lange aangename afdronk, ideaal in combinatie met diverse koude voorgerechten, pasta, pizza, kip en gegrild rood vlees.

HONGER

#SUGGESTIES

Dunne Lende Argentinie	29€
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/champignons/peper (7,10)	+ 4 €
Thaise Curry ° Rijst	22/24/27 €
Veggie /Kip of Scampis (1, 8, 11)	
Cannelloni Ricotta°spinazie (1,2,7)	22 €
3 stuks °Jonge bladspinazieroomsaus° Bami Broccoli	
Vol au vent	22 €
Parelhoen°kip°shitake°boschampignons°friet	
Parmiggiani	23 €
Aubergine°tomatensaus°pecorino°Scamorza	
Slibtongetjes.	28 €
Witloofsalade ° pommes allumettes	

#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)	
Burrata°groene asperge.	22 €
Knolseldercreme ° kruidenolie (7,10)	



#FAVORieten

Kaaskroket - 2 stuks (1,2,7)	15 €
Garnaalkroket - 2 stuks(1,2,7,8)	18 €
Extra salad bowl	+3 €
Américain préparé	23,5 €
friet • salade (2,10)	
Italiaanse rundstartaar	24,50 €
rucolla • 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(extra vergine-) • boontjes • rucolla • parmesaan(1,7)	
Steak BBB	25 €
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/ champignons/peper (7,10)	+ 4 €
Ribbs op de plank	22,5€
Coleslaw of gewone sla (friet of wedges) (1,2,10)	
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?

- Gluten
- Ei
- Vis
- Pinda
- Noten
- Soja
- Lactose
- Schaaldieren
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Sulfiet
- Lupine