

## Oesters

tot 22h

Irish Fines nr3 2,5  
Half dozijn 12,5

Zomer Oesters 3  
Half dozijn 15

*Wijntip; Picpoul de Pinet Croix de Bezar  
Sancerre Pierre Riffault  
Aguila Crémant de Limoux*

## Petit Plates

tot 22h

Soep\* 7  
Wisselend – Speltbrood

Visstoof 10  
Matelot - Bisque - Gamba - Speltbrood  
*Wijntip; Tenuta Rocca di Montemassi Vermentino*

Brandade 10  
Gezouten Kabeljauw - Speltbrood  
*Wijntip; Weingut Allram Grüner Veltliner*

Gerookte Eendenborst 12,5  
Mesclun - Portstroop - Sinaasappel  
*Wijntip; Domaine Saint Gayan Côtes du Rhône*

Carpaccio 11,5  
Ribeye - Parmezaan - Pijnboompit - Olijfolie  
*Wijntip; Gianni Tessari Pinot Noir  
Salander Pinot Grigio*

Steak Tartare\* 9,5  
Klassiek Garnituur  
*Wijntip; Juris Zwiegelt selection*  
*Insel Weissburgunder/Chardonnay*

Camembert uit de oven 11  
Voor 2 personen 16,5  
Brood - Diverse Groente  
*Wijntip; Weingut Porzelt Riesling*  
*Phalangère Côteaux Bourguignon*

\*(kan ook) vegetarisch

## Desserts tot 22h

Tarte au Citron 6  
Lemon Curd - Meringue

Witte Chocolademousse 6  
Passievrucht - Amandelcrumble - Sesamtuille

Panna Cotta 6  
Anijs - Matcha

Crêpe Suzette 6  
Karamel - Mandarijn

## Planken tot 24h

Broodplankje 4  
Speltbrood - Aioli - Olijventapenade

Kaasplankje  
Vraag onze collega's naar de variëteiten en prijzen  
*Wijntip; El Candado PX sherry*

Charcuterie 12,5  
Diverse Vleeswaren - Speltbrood - Aioli - Olijventapenade

Borrelplank 15  
3 Soorten Kaas - Diverse Vleeswaren - Speltbrood- Aioli -  
Olijventapenade

## Snacks tot 24h

Bitterballen 7  
Acht - Mosterd

Kaastengels 6,5  
Acht - Chilisaus

Garnalenkroketjes 7  
Acht - Aioli

Bittergarnituur 9,5  
Twaalf - Mosterd - Chilisaus

Groot Bittergarnituur 18  
Vierentwintig - Mosterd - Chilisaus

Verse Frietjes 4  
Huisgemaakte Mayonaise