

Drinks of the month

Tennessee "sweet & sour" Jack 'Honey' / citroen / tijm	11,50
Matterhorn - Fever – Tree Tonic	14,00
La Vie en Rose Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"	9,50

Bubbels

Champagne Edmond Roussin	11,50
Cava Bach	7,00
Aperol	9,50

Gin-Tonic "Perfect Serve"

Tanqueray N° 10	12,00
Hendrick's	12,50
Tanqueray "Rangpur"	12,50
Pvrple gin (Ladies)	12,50
Bulldog	13,00
Whitley Neill	13,50
La Petite Merveille	14,00
Dunes	14,00
Gruber's	14,00
Monkey 47	14,50
Copperhead	15,50
Spring Gin "Ladies edition"	15,00
Spring "Gentleman's Cut"	15,50

Mocktails &

homemade lemonade

Pink lemonade rozen, violet, cassis	4,00
Lemon Fizz citroen, citrus lemonade, munt	7,00
Bramble braambes, limoen, veenbes, soda	7,00
Rosemary fever rozemarijn, fever-tree tonic, framboos	7,00

Barfood / Tapas

Spaans brood "Pan cristal" en tomatensalsa / st	1,50
"Anchovis del Cantabrico" met confit van tomaat / st	4,80
Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis	7,80
Reuzegarnaal met look en olijfolie / 6 st.	11,70
Rabas (gefrituurde pijlinktvis) met aioli	8,00
Croquetas de bacalao / st	2,00
Croquetas de jamon ibérico / st	2,00
Albondigas / 5 st.	4,50
Groot assortiment charcuterie / 120 gr.	13,90
Numerodieci San Daniele +24 m / 40 gr.	6,30
Paleta Ibérico Puro de +24 m / 40 gr.	8,60
Salame Finocchiona (wilde venkel) / 40 gr.	4,50
Alle charcuterie gesneden op onze Berkel "Model H8 1936"	

Cocktails

Cosmopolitan wodka, cranberry, limoen	10,00
Dark & Stormy Kraken rum, limoen, gember	10,50
Negroni gin, vermouthe, campari	11,00
Lazy Red Cheeks wodka, framboos, violet	11,00
Whiskey Sour citroen, Bourbon whiskey	10,00
Long Island ice-tea wodka, gin, tequilla..., cola	12,00
Antica Formula Fever-Tree Mediterranean Krudig / "Gents"	11,00

Witte wijn per glas

Okapi, Chenin Chardonnay 2017, Western-Cape, Zuid-Afrika	4,90
Norden 49, Johannes Geil – Rivaner, Pinot Blanc, Silvaner 2016 Rheinhessen, Duitsland	5,90
Rótulo, Niepoort Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha, Cercial 2015 Dao, Portugal	6,20
Umani Ronchi "Casal di Serra" - Verdicchio 2016 Marche, Italië	7,10
Montenovo, Valdesil - Godello 2014 Valdeorras Spanje	8,20
Saint Aubin 1er Cru "Les Frionnes", Hubert Lamy 2015 Bourgogne, Frankrijk	11,50

Rosé wijn per glas

Fado, 2016, Alentejo, Portugal	5,70
-----------------------------------	------

Rode wijn per glas

Okapi Merlot, Shiraz 2016, Western Cape, Zuid-Afrika	4,90
Fado "Reserva" – Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot 2014 Alentejano, Portugal	6,80
Umani Ronchi "San Lorenzo" – Montepulciano 2016 Marche, Italië	6,90
Bajondillo, Jimenez-Landi – Garnacha, Syrah 2015 La Mancha, Spanje	6,90
La Cabotte 2016, Rhône, Frankrijk	7,20
Cepa Gavilan Crianza, Hnos Perez Pascuas 2014, Castilla y León, Spanje	9,50

Voorgerechten

Kaaskroketter Corsendonk kaas / zure uitjes	11,80
Garnaalkroketter lichte korst / gefruite peterselie / citroen	13,80
Rundscarpaccio van Saler rund parmezaan / rucola / arbequina / pijnboompit	16,90
Gerookte Schotse Zalm gemarineerd met sandelwood / blinis / zure room	16,90

Voorgerechten Suggesties

Vitello tonato Carpaccio van gegaard kalfsvlees / tonijnmayonaise / olijf crumble	19,50
Wijngaardslakken kruidenboter	12,00
Asperge op Vlaamse wijze ei / peterselie / boter	18,50
Terrine van ganzenlever / toast konfijt van gedroogde vruchten	18,40
Sint-Jakobsvrucht – Paleta Iberico Truffelvinaigrette / toast / slaatje	22,00
Roggeveugel “zuiders” peterselie / croutons / citroen / kappertjes / rozijn	16,50
Aspergesoep ei / peterselie / gerookte zalm	13,50

Hoofdgerechten

Sliptong meunière* salade / frietjes	26,50
Kalfslever met ui en madeira aardappelpuree	20,50
Stoofvlees van endvogel met peperkoek en Klevere Tien*	20,50
Hoevekip warme groenten / gebakken aardappel / vleesjus	21,50
Steak tartaar Angus*	21,50
Filet Angus* “graan gevoederd”	33,50
Entrecôte Angus 3 weken gerijpt* “graan gevoederd” “met vet gemarmerde entrecôte”	32,50

*Frietjes, mayonaise, Salade,
saus naar keuze incl.

Hoofdgerechten Suggesties

Kalfsribeye Clamart / pomme “Anna” / jus natuur	30,50
Lamsbout wortel / komijn / pesto / pappardelle	26,00
Tarbot asperge / grijze garnalen / mousseline	39,00
Skrei kruidenkorst / spinazie / groene asperge / beurre blanc / smeuije aardappel	28,50
Risotto boschampignons rucola / spiegelei / parmezaan / truffel	20,50
Parelhoen Fine champagne / witloof / gratin aardappelen	23,00
Zoetwatergarnaal “Thaise wijze” basmati / limoengras / koriander / noten / paprika	26,00
Longhaas met sjalot en rode wijn sjalot uit de oven / frietjes	23,50

Pasta

Pasta al ragù di carne 15,50
spaghetti / tomaat / rundsgehakt / pancetta

Pasta Vongole 21,50
tomaat / look

Salades

"Caesar" Salad 19,50
kip / parmezaan / croutons / ansjovis / kappertjes

Thai Beef 20,50
limoengras / rode curry / sla / koriander / munt

Kindergerechten

Tomatensoep met balletjes 5,50

Garnaalkroket 7,00

Kaaskroket 6,00

Albondigas 9,50

Pasta al ragù di carne 8,50

Kabeljauw met beurre blanc 13,00

Gefrituurde schol met remoulade 11,00

Chipolata 9,00

Kipfilet 9,00

Steak 16,00

Bolletje ijs 2,00

Desserten

Dame Blanche 9,00
vanilleijs / donkere chocolade / slagroom

Crème Brûlée 8,00
gebrande crème / vanille

Moelleux au chocolat "Madagascar 66%" 9,00
warm chocoladegebak
(Bereiding 15 minuten)

Taartje van Oud-Turnhoutse appels 9,00
vanilleijs / kaneel / calvados
(Bereiding 15 minuten)

Café Liégeois 9,00
mokka / karamel / room / sterke koffie

Citrus 9,50
Amandel-citroenlingot / pomelmoes /
crème van citrus / sorbet bloedappelsien

Assortiment geaffineerde kazen "Van Tricht" 12,50
zuurdesemtoast met rozijnen

Dessertwijn per glas

Weingut Geil, Scheurebe 5,60
2016, Rheinhessen, Duitsland

Vartely, Late Harvest, Cabernet Sauvignon 7,10
2010, Zuid-Moldavië, Moldavië