

Drinks of the month

Long Beach ice-tea	12,00
White spirits / cranberry	
Dunes gin - Fever – Tree Tonic	14,00
Bonanto – Fever – Tonic	12,00
La Vie en Rose	9,50
Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"	

Bubbels

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

Gin-Tonic "Perfect Serve"

Hendrick's	12,50
Tanqueray "Rangpur"	12,50
Pvrple gin (Ladies)	12,50
Whitley Neill	13,50
La Petite Merveille	14,00
Matterhorn	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
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
Numerodiecì 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, vermouth, 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
Rey Santo, Javier Sanz - Verdejo, Macabeu 2016 Rueda, Spanje	6,00
Rótulo, Niepoort Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha, Cercial 2015 Dao, Portugal	6,20
Villa Medoro - Pecorino 2016 Abruzzo, Italië	7,30
Saint Aubin 1er Cru "Murgers Des de Chien", Domaine Larue 2015 Bourgogne, Frankrijk	11,50

Rosé wijn per glas

Fado, 2017, 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, Jiminez-Landi – Garnacha, Syrah 2015 La Mancha, Spanje	6,90
La Cabotte 2016, Rhône, Frankrijk	7,20
Cepa Gavilan Crianza, Hnos Perez Pascuas 2015, Castilla y León, Spanje	10,50

Voorgerechten

Kaaskroketter
Corsendonk kaas / zure uitjes 11,80

Garnaalkroketter
lichte korst / gefruite peterselie / citroen 13,80

Rundscarpaccio van Saler rund
parmezaan / ruccola / arbequina / pijnboomplit 16,90

Gerookte Schotse Zalm
gemarineerd met sandelwood / blinis / zure room 16,90

Voorgerechten Suggesties

Vitello tonato 19,50
Carpaccio van gegaard kalfsvlees /
tonijnmayonaise / olijf crumble

Wijngaardslakken 12,00
kruidenboter

Asperge op Vlaamse wijze 17,50
ei / peterselie / boter

Terrine van ganzenlever / toast 18,40
konfijt van gedroogde vruchten

Tartaar van Zeebaars 16,50
Zure room / blini / kaviaar van loddevis

Ravioli asperge 17,00
witte en groene asperge/ ricotta / parmezaan

Rode Mul 15,00
Stoverij asperge / tomaat / dragon / tuinboon

Hoofdgerechten

Roggeveugel "klassiek" 24,00
Kappertjes / hazelnootboter / citroen

Zeetong meunière* 37,00
salade / frietjes

Kalfslever met ui en madeira 20,50
aardappelpuree

Stoofvlees van endvogel 20,50
met peperkoek en KlevereTien*

Hoevekip 21,50
warme groenten / gebakken aardappel / vleesjus

Steak tartaar Angus* 21,50

Filet Angus* "graan gevoederd" 33,50

Entrecôte Angus 3 weken gerijpt* "graan gevoederd" 32,50
"met vet gemarmerde entrecôte"

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

Hoofdgerechten Suggesties

Kalfsribeye 30,50
Clamart / pomme "Anna" / jus natuur

Lamsbout 26,00
aardappelblini / gegrilde groenten / graanmosterd

Tarbot 39,00
asperge / grijze garnalen / mousseline

Kabeljauw 28,50
lamsoor / groene asperge /
beurre blanc / smeuije aardappel

Ravioli asperge 21,50
witte en groene asperge/ ricotta / parmezaan

Goujonnettes van Wijting 21,50
Slaatje / remoulade / frietjes

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 appelen 9,00
vanilleijs / kaneel / calvados
(Bereiding 15 minuten)

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

Cheesecake 9,50
Aardbei / karamel / hazelnoot

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

Dessertwijn per glas

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