

Drinks of the month

Lynchburg lemonade	11,00
Jack Daniels / citroen / lemonade	
Strange Donkey – Fever-Tree Tonic water	13,50
La Vie en Rose	9,50
Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"	

Bubbels

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

Gin-Tonic "Perfect Serve"

Tanqueray N° 10	12,00
Hendrick's	12,50
Tanqueray "Rangpur"	12,50
Purple gin (Ladies)	12,50
Bulldog	13,00
Bobby's	13,50
Gin Mare	14,00
Marula	14,00
Left Hook	14,50
Monkey 47	14,50
Copperhead	15,50
Spring Gin "Ladies edition"	15,00
Spring Gin "Méditerranée"	15,00

Mocktails &

homemade lemonade

Ginger ale lemonade gember, limoen	4,00
Pink lemonade rozen, violet, cassis	4,00
Lemon Fizz citroen, citrus lemonade, munt	7,00
Bramble braambes, limoen, veenbes, soda	7,00

Barfood / Tapas

Spaans brood "Pan cristal" en tomatensalsa / st	1,45
"Anchovis del Cantabrico" met confit van tomaat / st	4,80
Patatas Bravas / Aioli	4,80
Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis	7,80
Reuzegarnaal met look en olijfolie / 6 st.	11,70
Gefrituurde pijlinktvisjes met peterselie en 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 Kruidig / "Gents"	11,00

Witte wijn per glas

Okapi, Chenin Chardonnay 2016, Western-Cape, Zuid-Afrika	4,90
--	------

Norden 49, Johannes Geil – Rivaner, Pinot Blanc, Silvaner 5,90
2016 Rheinhessen, Duitsland

Bianco di Morgante –Nero d'Avola 6,90
2015 Sicilië, Italië

Naia – Bodegas Naia – Verdejo 7,90
2016 Rueda, Spanje

Soave classico – Pieropan – Doc garganega, trebbiano 9,50
2015 Veneto, Italië

Saint Aubin 1er Cru "Murgers des Dents de Chien", Larue 11,5
2015 Bourgogne, Frankrijk

Rosé wijn per glas

Fado, 5,70
2016, Alentejo, Portugal

Rode wijn per glas

Okapi Merlot, Shiraz 4,90
2016, Western Cape, Zuid-Afrika

Montepulciano Molise, Borgo di Colloredo – Montepulciano 6,50
2013 Molise, Italië

Fado "Reserva" – Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot 6,80
2014 Alentejano, Portugal

La Cabotte 7,20
2016, Rhône, Frankrijk

Cepa Gavilan Crianza, Hnos Perez Pascuas 9,50
2014, Castilla y León, Spanje

Montebruna Barbera d'Asti, Braida – Barbera 10,50
2015 Piemonte, Italië

Voorgerechten

Kaaskroketter Corsendonk kaas / zure uitjes	11,80
Garnaalkroketter lichte korst / gefruite peterselie / citroen	13,80
Rundscarpaccio van kleinhoofd parmezaan / ruccola / arsequina	16,70
Gerookte Schotse Zalm gemarineerd met sandelwood / blinis / zure room	16,90

Voorgerechten Suggesties

Kabeljauw ceviche / bergamot / granaatappel	14,50
Wijngaardslakken kruidenboter	12,00
Gebakken ganzenlever gekarameliseerde appel / jus van calvados	16,80
Terrine van ganzenlever / toast konfijt van gedroogde vruchten	18,40
Sint-Jacobsvrucht gebakken / schorseneer / truffelvinaigrette	19,00
Roggevluegel "klassiek" gebakken peterselie / hazelnootboter / citroen / kappertjes	16,50
Pompoensoep "butternut" Bieslook / amandel / pompoenpit	11,00

Hoofdgerechten

Sliptong meunière* salade / frietjes	26,50
Kalfslever met ui en madeira aardappelpuree	20,50
Stoofvlees van endvogel met peperkoek en KlevereTien*	20,50
Hoevekip warme groenten / gebakken aardappel / vleesjus	21,50
Steak tartaar Becrown *	21,50
Filet Angus Becrown *	33,00
Entrecôte Becrown 3 weken gerijpt * "met vet gemarmerde entrecôte"	32,00

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

Hoofdgerechten Suggesties

Wilde eend gnocchi / champignons / pompoen / pistache	29,00
Ragout van hert wildgarnituur	22,90
Filet van haas rode kool / bloedworst / spruitjes / champignons	32,00
Hertenkalf knolselder / champignons / vossenbessen / amandelkroketjes	29,00
Kabeljauw smeuige aardappel / seizoensgroenten / beurre blanc	27,00
Risotto boschampignons / ruccola / spiegelei / parmezaan / truffel	20,50
Ravioli mozzarella tomatensaus / zuiderse groenten	21,50
Zeebaars ossestaart / zilver ui / citroenolie / sucrine	27,50

Pasta

Pasta al ragù di carne spaghetti / tomaat / rundsgehakt / pancetta	15,50
Pasta Vongole tomaat / look	21,50

Salades

"Caesar" Salad kip / parmezaan / croutons / ansjovis / kappertjes	19,50
Thai Beef limoengras / rode curry / sla / koriander / munt	20,50

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 vanilleijs / donkere chocolade / slagroom	8,50
Crème Brûlée gebrande crème / vanille	7,50
Moelleux au chocolat "Madagascar 66%" warm chocoladegebak (Bereiding 15 minuten)	8,00
Taartje van Oud-Turnhoutse appels vanilleijs / kaneel / calvados (Bereiding 15 minuten)	8,50
Café Liégeois mokka / karamel / room / sterke koffie	9,00
Zandtaartje met citroen meringue / aardbei / verveine	9,50
Assortiment geaffineerde kazen "Van Tricht" zuurdesemtoast met rozijnen	12,00

Dessertwijn per glas

Weingut Geil, Scheurebe 2015, Rheinhessen, Duitsland	5,60
Vartely, Late Harvest, Cabernet Sauvignon 2010, Zuid-Moldavië, Moldavië	7,10