

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”

Tanqueray N° 10	12,50
Tanqueray “Rangpur”	12,50
Pvrple gin (Ladies)	12,50
Hendrick’s	13,00
Bulldog	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

Lemon Fizz citroen, citrus lemonade, munt	7,00
Bramble braambes, limoen, veenbes, soda	7,00
Rosemary fever rozemarijn, fever-tree tonic, framboos	7,00
Seedlip	11,50
Seedlip Spice 94 Non-Alcoholic Gin is de pittige alcoholvrije variant van Seedlip. In deze alcoholvrije gin is kardamom, eikenhout, kruiden, citroen en grapefruit gebruikt.	

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
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
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, Jimenez-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

Kaaskroketten Corsendonk kaas / zure uitjes	11,80
Garnaalkroketten 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
Vitello tonato Carpaccio van gegaard kalfsvlees / tonijnmayonaise / olijf crumble	19,50

Voorgerechten Suggesties

Salade doperwt Cecina de Buey / buratta / witte aceto balsamico / parmezaan	16,00
Sardines Tarte tatin tomaat / rucola slaatje	17,50
Terrine van ganzenlever / toast konfijt van gedroogde vruchten	18,40
Maatjes salade van boontjes / aardappel / dille / rode ui / artisjok	14,00
Rode Mul aubergine / Baba Ghanoush / sauce vierge / artisjok knop	15,00
Vegetarische salade van doperwt buratta / witte aceto balsamico / parmezaan	14,40

Hoofdgerechten

Roggeveugel "klassiek" Kappertjes / hazelnootboter / citroen	24,00
Zeetong meunière* salade / frietjes	37,00
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

Mosselen "Vin Perdu" frietjes / mosselsaus	24,00
Rug van Duke of Berkshire varken peultjes / venkel / gebakken aardappel / saliejus	23,00
Grietbot Jonge bloemkool / broccoli / grijze garnalen / mousseline	38,00
Kabeljauw lamsoor / groene asperge / tomaat beurre blanc / smeuije aardappel	28,50
Rubia Gallega "6 weken gerijpt" Ratte aardappel met rozemarijn / seizoens groenten	36,50
Goujonnettes van Wijting Slaatje / remoulade / frietjes	21,50

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 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