

## Drinks of the month

Japenese Mule	10,50
Gin Mare – Fever-Tree Mediterranean Tonic water	13,50
Antica Formula Fever-Tree Mediterranean Kruidig / “Gents”	10,50
Tikki “Vin Perdu” Rum / verse sinaas / mango,...	15.50

## Bubbels

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

## Gin-Tonic “Perfect Serve”

Tanqueray N° 10	11,50
Hendrick’s	11,50
Tanqueray “Rangpur”	12,00
Pvrple gin (Ladies)	11,50
Bulldog	12,50
Bobby’s	13,00
Marula	13,50
Left Hook	14,00
Monkey 47	14,00
Copperhead	15,00
Spring Gin “Ladies edition”	14.50
Spring Gin “Méditerranée”	14.50

## 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	1,35
“Anchovis del Cantabrico” met confit van tomaat / st	4,80
Patatas Bravas / Aioli	4,50
Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis	7,80
Reuzegarnaal met look en olijfolie / 6 st.	11,40
Gefrituurde pijlkrvisjes 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.	13,80
Numerodiec San Daniele +24 m / 40 gr.	6,10
Paleta Ibérico Puro de +24 m / 40 gr.	8,40
Salame Finocchiona (wilde venkel) / 40 gr.	4,20
Alle charcuterie gesneden op onze Berkel “Model H8 1936	

## Cocktails

Cosmopolitan wodka, cranberry, limoen	9,50
Dark & Stormy Kraken rum, limoen, gember	10,00
Negroni gin, vermouth, campari	10,00
Lazy Red Cheeks wodka, framboos, violet	10,50
Whiskey Sour citroen, Bourbon whiskey	9,50
Long Island ice-tea wodka, gin, tequilla..., cola	12,00
La Vie en Rose Lillet blanc / rose lemonade / sweet / “Ladies”	9,50

## Witte wijn per glas

Okapi, Chenin Chardonnay 2016, Western-Cape, Zuid-Afrika	4,80
---	------

Norden 49, Johannes Geil – Rivaner, Pinot Blanc, Silvaner 2015 Rheinhessen, Duitsland	5,40
--	------

Bianco di Morgante –Nero d’avola 2015 Sicilië, Italië	6,50
--	------

Bishop’s Leap – Sauvignon Blanc 2016 Marlborough, Nieuw-Zeeland	7,10
--	------

Soave classico – Pieropan – Doc garganega, trebbiano 2015 Veneto, Italië	9,00
---	------

Saint Aubin 1er Cru “Murgers des Dents de Chien”, Larue 2015 Bourgogne, Frankrijk	10,90
--	-------

## Rosé wijn per glas

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

## Rode wijn per glas

Okapi Merlot, Shiraz 2016, Western Cape, Zuid-Afrika	4,80
---	------

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

La Cabotte 2015, Rhône, Frankrijk	6,70
--------------------------------------	------

Fado “Reserva” – Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot 2013 Alentejano, Portugal	6,80
--	------

Cepa Gavilan Crianza, Hnos Perez Pascuas 2014, Castilla y León, Spanje	8,80
---	------

Montebruna Barbera d’Asti, Braida – Barbera 2014 Piemonte, Italië	9,90
--	------

## Voorgerechten

Kaaskroketten Corsendonk kaas / zure uitjes	11,80
Garnaalkroketten lichte korst / gefruite peterselie / citroen	13,80
Rundscarpaccio van kleinhoofd parmezaan / rucola / arbequina	16,70
Gerookte Schotse Zalm gmarineerd met sandelwood / blinis / zure room	16,90

## Voorgerechten Suggesties

Kabeljauw ceviche / bergamot / granaatappel	14,50
Wijngaardslakken kruidenboter	12,00
Burrata salade van tomaten / basilicum / krokante quinoa	17,00
Gebakken ganzenlever gekarameliseerde appel / jus van calvados	16,80
Terrine van ganzenlever / toast konfijt van gedroogde vruchten	18,40
Sint-Jacobsvrucht gebakken / mini-schorseneer / truffelvinaigrette	19,00
Roggevlugel "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 "handgesneden" 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
Pluma "Iberico" bellota Structuren van wortel / gebakken aardappel	24,00
Zalm mi-cuit rode biet / mierikswortel / groene kool	22,00
Kabeljauw smeuïge aardappel / seizoensgroenten / beurre blanc	27,00
Risotto boschampignons / rucola / 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 15,50  
spaghetti / tomaat / rondsgehakt / 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 8,50  
vanilleijs / donkere chocolade / slagroom

Crème Brûlée 7,50  
gebrande crème / vanille

Moelleux au chocolat "Madagascar 66%" 8,00  
warm chocoladegebak  
(Bereiding 15 minuten)

Taartje van Oud-Turnhoutse appelen 8,50  
vanilleijs / kaneel / calvados  
(Bereiding 15 minuten)

Vacherin 9,50  
ijsgekoelde framboos / room

Zandtaartje met citroen 9,50  
meringue / aardbei / verveine

Assortiment geaffineerde kazen "Van Tricht" 12,00  
zuurdesemtoast met rozijnen

## Dessertwijn per glas

Weingut Geil, Scheurebe 5,60  
2015, Rheinhessen, Duitsland

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