

## Drinks of the month

Mojito "Vin Perdu"	9,50
Marula – Clementine Tonic water	13,50
Antica Formula Fever-Tree Mediterranean Kruidig / "Gents"	10,50
La Vie en Rose Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"	9,50

## 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
Purple gin (Ladies)	11,50
Bulldog	12,50
Bobby's	13,00
The King of Soho	13,50
Left Hook	14,00
Monkey 47	14,00
Copperhead "Black Batch"	15,00
Spring gin *Original*	13,00
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
Tortilla	4,50
Patatas Bravas / Aioli	4,50
Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis	7,80
Reuzegarnaal met look en olijfolie / 6 st.	11,40
Chipirones (kleine gefrituurde pijlinktvisjes)	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
Numerodiecì 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

## Witte wijn per glas

Okapi, Chenin Chardonnay 2016, Western-Cape, Zuid-Afrika	4,80
Norden 49, Johannes Geil – Rivaner, Pinot Blanc, Silvaner 2014 Rheinhessen, Duitsland	5,40
Rey Santo, Javier Sanz - Verdejo, Macabeu 2016 Rueda, Spanje	5,80
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 "Les Cortons", Larue 2014 Bourgogne, Frankrijk	10,70

## Rosé wijn per glas

Fado, 2015, Alentejo, Portugal	5,70
-----------------------------------	------

## Rode wijn per glas

Okapi Merlot, Shiraz 2014, Western Cape, Zuid-Afrika	4,80
Morgante – Nero d'avola 2014 Sicilië, 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 – Barberra 2014 Piemonte, Italië	9,90

## Voorgerechten

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

## Voorgerechten Suggesties

Makreel Mi-Cuit ceviche / opgelegde groenten / quinoa	14,50
Maatjes "Natuur" toast / ui / peterselie	9,50
Maatjes salade van boontjes / aardappel / dille / ui	13,00
Sardines "van de plancha" Tarte tatin tomaat / rucola	14,50
Terrine van ganzenlever / toast konfijt van gedroogde vruchten	18,40
Vitello Tonato kalfsvlees / tonijn crème / kappertjes / parmezaan	19,00
Dorade "Royale" zeegroenten / mossel / jus van mossel	16,50

## Vrijdag 23/06 start mosselseizoen

### Zeeuwse bodemcultuur

24,00

## Hoofdgerechten

Zeetong meunière* salade / frietjes	33,00
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
Entrecôte Becrown "Dry aged" 6 weken * "met vet gemarmerd, sterke smaak door de rijping"	38,00

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

## Hoofdgerechten Suggesties

Longhaas met sjalot en rode wijn sjalot uit de oven / frietjes	23,00
Grietbot artisjok / groene asperges / tomaat / sauce vierge	29,50
Kabeljauw kruidenkorst / zomergroenten / beurre blanc	27,00
Risotto venkel / erwt / peultjes / parmezaan	20,50
Lamsbout Ratatouille / lams jus / rozemarijn aardappel	23,00
Babycreeft uit de oven Kruidenboter / groene groenten / jus van kreeft	28,50
Gebakken zoetwatergarnaal Fidua / tomaat / piquillo / saffraan saus	27,40

## 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 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)

Bounty "Vin Perdu" 8,50  
ananas / kokos / crisp witte chocolade

Rode vruchten 8,50  
Gemarineerd / crumble / vruchtenijs

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