



SNACKS

Dirty Cheese, Flatbread € 15,-

Daslook, Miso, Zonnebloempitten € 11,- V

Gepekelde wortelen, Worteldip, Walnoot € 11,- V

Oesterzwam Tempura, Zeewiermayo € 11,- V

Geroosterd & Gezouten borrelnootjes € 5,- V

BROOD

Zuurdesembrood, Kruidenboter € 5,50 V

VOORGERECHT

Prei, Ricotta, Den, Daslookpesto € 21,50

Groene asperge, Lavas, Netel € 25,- V

Gerookte makreel, Knolselder, Cedar € 28,-

HOOFDGERECHT

Rund bavet, Gele Biet, Paarse asperge, Saffraan € 38,-

Witte asperge, Bloemkool, Eidooier, Aspergemirin € 35,-

Wilde tarbot, Witte asperge, Karnepuree € 45,-

KAAS

Gorgonzola, Selder, Dille, Appel € 18,50

DESSERT

Pure chocolade, Zoute karamel, Marmelade € 12,50

Rabarber, Moerasspirea, Lavendelijs, Zuring € 12,50

LUNCH

Enkel op Donderdag & Vrijdag

Lunchmenu: Voor -, Hoofdgerecht en Slow koffie

p.p. € 46,00

V : Vegan

APERITIEF

Magnolia, Roos, Vermouth € 12,-

Pink Negroni € 12,-

Métode traditional, Spaanse bubbels € 8,50 / € 47,-

WIJN PER GLAS

(W.) Branco '22, Maçanita, Blend, Douro € 9 / € 50,-

(O.) Delirium '21, Kleinknecht, Pinot Bl., Elzas € 11,50 / € 63,-

(R.) Fitapreta '21, Fitapreta, Blend, Alentejano € 9 / € 50,-

(R.) Ros. di Montep. '22, Sanguineto, Sang., Tosc. € 10 / € 59,-

(Z.) Le Voile Se Lève, Cl. Mounissens, Semill., Bordeaux € 9,-

(OX.) Louxidat '16, J. Galaup, Muscad., Sud-Ouest € 9,-

NON-ALCOHOLISCH

Kombucha, Mandarijn, Habanero € 8,50

Kombucha, Druif, Hibiscus € 8,50

Alter wit, Vlierbloesem, Kamille, Kardemon € 8,50

Alter rosé, Hibiscus, Rozen, Szechuan Peper € 8,50

Mikkeller, Energibajer Bier 0% 33cl € 6,-

Bru Plat/Bruis 0,5Lt / 1Lt € 6,- / 8,-

BIEREN

Zinnebir, Brasserie de la Senne 33cl € 5,-

Geuze, 3 Fonteinen 37,5cl € 9,-

Pimpernel Trippel, Jessenhofke, 33cl € 6,-

Cuvee de Ranke, De Ranke 75cl € 20,-

Grapevine '22, De Ranke 75cl € 28,-

Back to Black '20, De Ranke 75cl 30,-

Mariana, Berliner Weisse 75cl € 32,-

Geuze Vintage '16, 3 Fonteinen 37,5cl € 32,-

Zenne y Frontera '22, 3 Fonteinen 75cl € 65,-

ACHTERAF

Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,-

Gerookte Peer € 10,-

Vermouth € 10,-

Physalis Cocktail € 10,-

Brum € 10,-

BUBBELS

Orsi '15, San Vito, Pignoletto, Umbrië € 65,-
Pet'nat '18, J. Guichard, Chardonnay, Beaujolais € 70,-
Blanc de Noir '17, Clos Lentiscus, Sumoll, Penedes €69,-
Ancestral Confiscat, Clandestina, Xarel Lo, Catalonia
Cumières, G. Laval, P.Meunier, Chard., Epernay € 205,-

WIT

Sauvignon Opok '20, Muster, Sauvignon, Stiermarken € 76,-
Branco Reserva '21, Maçanita, Blend, Douro € 70,50
Les Perrières '19, Guillot-Broux, Chardo., Bourgogne € 85,-
Les Suquets '22, Bariolés, Chardonnay, Auvergne € 75,-
Sauvageon '12, D.Pignier, Savagnin, Jura € 145,-
Trésor d'Aiglepierre '05, J-M Brignot, Savagnin, Jura (50cl) € 145,-

ORANJE

Marenas '18, J. M. Marquez, Montepilas, Cordoba € 58,-
Plukyfekler '21, C. Ledédenté, Pinot Gr., Chard., Bugey € 65,-
A Laranja Mecânica '23, Maçanita, Blend, Douro € 82,-
Auksinis '08, Séb. Riffault, Sauvignon, Loire € 105,-
Jakot '14, Radikon, Pinot Gris, Friuli (50cl) € 85,-

ROOD

Queue De Pie '21, Valentin Valles, Grenache, Rhône € 68,-
Letra F '22, Maçanita, Field Blend, Douro € 50,-
o Tinto do Pote de Barro '21, Maçanita, Blend, Douro € 79,-
Rouge '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 89,-
La Myotte '17, Guillot-Broux, Pinot Noir, Bourgogne € 85,-
Abrupts '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 101,-
14 '20, Sadon Hugeot, Merlot, Cabarnet S., Bordeaux € 91,-
Dolcetto d'Alba '22, G. Rinaldi, Dolcetto € 125,-
Pintia '18, Vega Sicilia, Tinta de Toro, Toro € 162,-

