

## EXTRA GERECHTEN

### Linzen-kurkumasoep met citroenyoghurt en olie van gerookte paprika

Soep, € 6,50



### Steaktartaar van longhaas met kappertjes, kwarteleitje, cornichons, zilveruitjes, crostini en mayonaise met vadouvan

Koud gerecht, klein € 12,00 groot € 19,50



### Wildzwijnsstoof, polenta, kruidige linzen en cracker van semolina

Warm gerecht, klein € 12,00 groot € 19,50



### Tarte tatin van peer en amandel met kaneelijs en krokantje van soezendeeg

Dessert, € 8,50



## AANBEVOLEN WIJN

**'La Sima' Tempranillo Ecologico – D.O. Manchuela, Spanje.**  
*Tempranillo.*

Per glas € 6,00, per fles € 30,00.

Een evenwichtige en harmonieuze rode biologische wijn gemaakt met 100% tempranillo-druif. Een wijn waarvan je blijft drinken: fruitig, kruidig, fris en sappig met een lange, ronde afdrank. Lekker bij stoofschotel, (gegrild) vlees en kaas.



## APERITIEVEN

Prosecco	€ 6,00
Aperol spritz; Aperol & prosecco	€ 7,00
Hugo vlierbloesem, mint & prosecco	€ 7,00
Kir royal; crème de cassis & prosecco	€ 7,00
Tom Collins; gin, citroen, suikerwater, soda	€ 6,00
Verse jus & crodino	€ 4,50
Tio Pepe Fino sherry	€ 4,00
La Guita Manzanilla sherry	€ 3,00

### Bier van de tap

Birra Moretti	€ 2,50
Affligem tripel	€ 4,50
Heineken 0.0	€ 2,50

### Witte wijnen per glas

Le Montalus Blanc, <i>Terret gris, Colombar</i>	€ 4,00
Bruno Andreu, <i>Sauvignon blanc</i>	€ 4,00
Coste Méliac, <i>Chardonnay bio</i>	€ 4,75
Nidia, <i>Verdejo</i>	€ 5,00
La Prendina, <i>Pinot Grigio</i>	€ 6,00

### Rosé wijn per glas

Romeo & Giulietta Blush, <i>Pinot Grigio</i>	€ 4,00
---	--------

### Rode wijnen per glas

Antonini, <i>Primitivo</i>	€ 4,00
Bruno Andreu, <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 4,50
Palacio de Morante, <i>Garnacha Tintorera</i>	€ 4,50
Coste Méliac, <i>Merlot bio</i>	€ 4,50
Les Halos de Jupiter, <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 6,50

## MOUSSERENDE WIJNEN

Le Rive, Spumante. Friuli, Italië, <i>Prosecco en Manzoni Bianco</i> .	€ 6,00 per glas
Lekker sappig, veel fruit en fijne, rijke mousse.	€ 30,00 per fles

Veuve Fourny et Fils, Premier Cru. Champagne. Frankrijk, 2018. <i>Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier</i> .	€ 50,00 per fles
--	------------------

## BIJ DE BORREL

Olijven; Petit Lucques, Manzanilla, Coquillos	€ 3,00
ZEBs noten: spicy pecan's, gerookte amandel, Macadamia's	€ 3,00
Biologische bitterballen (8 stuks)	€ 7,50
Veganistische bitterballen (8 stuks)	€ 7,50
Brood met olijfolie en zeezout	€ 3,50

## BIJ DE BORREL - PLANKJE

**Antipasti:** venkelsalami, pikante salami, knoflooksalami, Coppaham,  
olijven, kapperappels, pane carasau, grissini, Pecorino, parmezaan

**Mezze:** olijven, mini-pita's en pane carasau met dips:

- muhammara; walnoot-paprika
- humus van zwarte bonen en geitenkaas
- cannellini bonen, tijm en knoflook
- courgette, munt en roze peper

