

EXTRA GERECHTEN

Vitello tonnato; dungseden kalfsvlees met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes

koud gerecht, klein € 12,00 groot € 17,00



Gerookte tonijnfilet, salade van komkommer, venkel, rode peper en maanzaad met cracker van ciabatta

warm gerecht, klein € 12,00, groot € 17,00



Gerookte biologische varkensfilet, granaatappel, Tabneh en chimichurri

warm gerecht, klein € 13,00, groot € 19,50



Wilde eend, gestoofde uien, geroosterde paddenstoelen, ricotta en miso

warm gerecht, groot € 22,50



Chocolade-lavacake met rozenwateryoghurt

dessert, € 9,00



AANBEVOLEN WIJN

Monrosso Chianti, Castello di Monsanto

Italië, Chianti Colli Senesi

Canaiolo Nero, Merlot, Sangiovese

Rode wijn. Per glas € 7,00, per fles € 37,50.





Een mooie en klassieke chianti. Zeer soepel, elegant, fruitig met een goede textuur en aangename zuren die spontaan je speekselklieren in gang zetten. Het aroma van de wijn is opgebouwd uit tonen van bramen, frambozen, kersen, aardbeien, violette bloemen en roos, aangevuld met aardse tonen. De wijn past perfect bij jonge kaas, pasta en roodvleesgerechten.



APERITIEVEN

Prosecco	€ 6,00	Mocktails	
La Guita Manzanilla sherry	€ 3,00	Mojito 0.0	€ 4,50
Tio Pepe Fino sherry	€ 4,00	<i>limoen, munt & sprite</i>	
Bier van de tap		Ginger strawberry delight	€ 4,50
Birra Moretti	€ 3,50	<i>aardbei, gembersiroop, appelsap & soda</i>	
Texels Skuumkoppe	€ 4,50	Virgen on the beach	€ 4,50
Heineken 0.0	€ 3,00	<i>jus d'orange & cranberrysap</i>	
Cocktails		Verse jus & crodino	€ 7,50
Tom Collins	€ 6,00	Witte wijnen per glas	
<i>gin, citroen, suikerwater & soda</i>		Le Montalus Blanc,	€ 4,25
Aperol spritz	€ 7,00	<i>terret gris, colombard</i>	
<i>aperol & prosecco</i>		Coste Méliac, <i>chardonnay bio</i>	€ 5,25
Hugo vlierbloesem	€ 7,00	La Fleur des Pins,	€ 5,25
<i>elderflower, prosecco & mint</i>		<i>sauvignon blanc</i>	
Kir royal	€ 7,00	Nidia, <i>verdejo</i>	€ 5,25
<i>crème de cassis & prosecco</i>		La Prendina, <i>pinot grigio</i>	€ 6,00
Cosmopolitan	€ 9,50	Rosé wijn per glas	
<i>vodka, triple sec & cranberrysap</i>		Coquille de Mer, <i>grenache</i>	€ 4,50
Negroni	€ 9,50	Rode wijnen per glas	
<i>gin, campari & rode vermout</i>		Antonini, <i>primitivo</i>	€ 4,25
Old fashioned	€ 9,50	Palacio de Morante,	€ 4,50
<i>angostura bitter, whisky & soda</i>		<i>garnacha tintorera</i>	
Moscow Mule	€ 9,50	La Fleur des Pins,	€ 4,75
<i>vodka, ginger beer, limoen & munt</i>		<i>Carbenet sauvignon</i>	
Espresso Martini	€ 9,50	Coste Méliac, <i>merlot bio</i>	€ 5,25
<i>espresso, vodka & koffielikeur</i>		Les Halos de Jupiter,	€ 6,50
Mojito	€ 9,50	<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	
<i>rum, limoen, munt & sodawater</i>			


BIJ DE BORREL

Olijvenmix  of ZEBS notenmix 	€ 3,00
Brood met aioli 	€ 3,50
Huisgemaakte aranchini (risottoballetjes met pomodori secchi en parmezaan) en venkelremoulade (6 stuks) 	€ 6,50
Biologische bitterballen (8 stuks)	€ 7,50

BIJ DE BORREL - PLANKJE

(min. 2 pers) € 5,00 p.p.

Antipasti: venkelsalami, pikante salami, knoflooksalami, coppaham, olijven, kapperappels, pane carasau, grissini, parmezaan

Mezze : olijven, mini-pita's en crostini's en:
 - tapenade van zongedroogde tomaten en Turkse kaas
 - auberginechutney met kerrie
 - blini's, crème fraîche en curryparels
 - rodebietenrelish met 8 jaar oude balsamico

Borrelplank: combinatie van antipasti en/of mezze met 2 warme hapjes (€ 7,50 p.p.)



Scan de QR-code om de menukaart te bekijken