

## EXTRA GERECHTEN

### Terrine van gerookte zalm, paling en mierikswortel met salade van witlof, granny smith en bieslook

koud gerecht, klein € 14,50 groot € 22,50



### Hertenbiefstuk met in vadouvan gepofte knolselderij, hazelnoot en saus van sereh

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



### Wilde eend met polenta, gemarineerde paddenstoelen en jus

warm gerecht, groot € 22,50



### Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelijs

dessert, € 9,00



## AANBEVOLEN WIJN

### Bacareto Verdicchio - Pontemagno Italië, Marche, Verdicchio dei Castelli di Jesi. *Verdicchio*

Witte wijn. Per glas € 6,50, per fles € 32,50.

Deze classico superiore heeft veel intensiteit en kracht in de smaak. De druiven worden laat geoogst en zachte geperst. De gisting op eigen gistcellen is langzaam en bij lage temperatuur. Het heeft tot resultaat dat de appelzuren uit een druif zich omzetten in melkzuren. Dit geeft de wijn een vettig karakter met power en een eigen en uniek karakter. Vol rijp fruit in combinatie met frisse zuren, prachtig in balans. De korte houtrijping geeft extra intensiteit in de smaak en structuur aan de wijn. Echt een aanrader! Past perfect bij vis en schaaldieren, probeer zeker bij pasta of antipasti.



## APERITIEVEN

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

## BIJ DE BORREL

|   |        |
|---|--------|
| <b>Olijvenmix</b> (V) <i>of</i> <b>ZEBs notenmix</b> (V)                          | € 3,00 |
| <b>Brood met aioli</b> (V)  | € 3,50 |
| <b>Huisgemaakte aranchini</b> (risottoballetjes met pomodori secchi en parmezaan) |        |
| en venkelremoulade (6 stuks) (V)  | € 6,50 |
| <b>Biologische bitterballen</b> (8 stuks)   | € 8,00 |
| <b>Vegetarische bitterballen</b> (8 stuks) (V)                                    | € 8,00 |

## BIJ DE BORREL - PLANKJE

(min. 2 pers) € 5,00 p.p.

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

**Mezze** (V): olijven, mini-pita's en crostini's en:  
 - geroosterde pompoenhumus  
 - dip van Turkse kaas en yoghurt met harissa  
 - dip van knoflook, pastinaak en gerookte kaas  
 - köfte van freekeh en jalapeñosalsa

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



Scan de QR-code om de menukaart te bekijken