

Menu

Vraag naar onze allergenenkaart

Aperitief

ALCOHOL VRIJ

Virgin Spritz	9
GT Copperhead 0.0%	10
Virgin Mule	9

GIN TONIC

Copperhead	12.5
Renaïs	11.5
Hendrick's	11
Nolet	12

Alle GTs worden met Fever Tree geschonken.

COCKTAILS

Paloma	10
Aperol Spritz	10
Espresso Martini	11.5
Amaretto Sour	11.5
Bourbon Sour	11.5
Negroni	12.5

Borrel

Brood met boter	6
Holtkamp Bitterballen	9
Glazed Kip Tatsuta	12.5
Gyoza	11
<i>Kip of Vegetarisch ✓</i>	
Franse borrelplank	29.5
<i>Charcuterie, kaas, gerookte amandel & olijven</i>	
Oesterzwam kroketjes ✓	10
Oesters	3.75 p.s.
Crispy bloemkool in tempura ✓	11
Rillette van Forel, brioche, bieslook crème	12

Op recept

Dokter's advies	40
<i>3 wijnen met bijpassende bites</i>	
4-gangen	88
<i>Wijn menu met bijpassende gerechten</i>	

Voor

Thaise Steak Tartare	16.5
<i>Kroepoek, rode peper, limoen, vissaus, komkommer</i>	
Samosa Chaat ✓	13.5
<i>Raita, tomaat, koriander</i>	
Makreel	16.5
<i>Gepekeld, avocado, ponzu, prei</i>	
Bao Bun	
<i>Korean Sticky Ribs, zoetzuur, gochujang, bosui</i>	16.5
<i>Bloemkool, Tempura, zoetzuur, gochujang, bosui</i> ✓	14.5
Coquille	17.5
<i>Biet, sesam, yuzu, jalapeño</i>	

Sushi

Surf & Turf Roll	19
<i>Krokante garnaal, beef tataki, teriyaki, avocado</i>	
Sake Roll	19
<i>Gebrande zalm, krokante garnaal, masago eitjes, miso</i>	
Saba Maki Roll	19
<i>Makreel, ponzu, avocado, komkommer, wasabi</i>	
California Roll	19
<i>Kanini, avocado, jalapeño, wasabi</i>	
Seroriakku Roll ✓	17
<i>Truffel, knolselderij, miso</i>	
Hotatekai Nigiri	21
<i>Coquille, bieten mayo, sake, yuzu</i>	

Hoofd

Magret a Yuzu	24
<i>Eendenborst, pompoen, linzen citrus, hazelnoot</i>	
Roodbaars	24
<i>Sake, beurre blanc, shiso, mousseline, masago</i>	
'Steak'	
<i>Ribeye, bulgogi truffel, cavalo nero, nashipeer</i>	26
<i>Knolselderij, bulgogi truffel, cavalo nero, nashipeer</i> ✓	19
Aubergine Katsu ✓	17
<i>Curry, rijst, daikon</i>	

Sides

Friet met mayonaise	5.5
Witlof	6.5
<i>Groene appel miso, kaas, gerookte amandel</i>	
Bimi Tempura	7
<i>Togarashi, yuzu mayo</i>	

Dessert

Pompoen Cake	9.5
<i>Popcorn ijs, 5 spice, karamel</i>	
Franse Chocolate Mousse	10.5
<i>Mandarijn, biscuit, chili, olijfolie</i>	
Franse kazen	16
<i>Vijgencompote en toast</i>	

Digestief

DESSERTWIJN

Nittnaus Exquisit Beerenauslese	7
Pacherenc du Vic-Bilh	6.5
Rivesaltes Ambré, 15 ans d'âge	7.25

PORT

Graham's Six Grapes Port	6.5
Graham's 10 Year Old Tawny Port	7.5

LIKEUREN

Adriatico Amaretto	5.5	Limoncello	5
Baileys	5.5	Sambuca	5.5
Licor 43	5.5		

STRONG

Teeling, Small Batch, Ierland	7.5
Dalwhinnie, Highland Single Malt, Schotland	7.75
Maker's Mark, Kentucky Bourbon	6.75
Cles des Ducs, Armagnac VS	7
Martell, Cognac	6.75

Dranken

FRIS

Coca Cola (zero)	3.75
Fanta	3.75
Sprite	3.75
Fuzetea	3.75
Fever Tree Tonic	4.5
Fever Tree Ginger Ale (en Beer)	4.5
Fever Tree Sicilian Lemonade	4.5

BIER OP TAP

Grolsch	3.95
Grolsch Weizen	4.95
Grimbergen Blond	4.95
OndersteBoven IPA	4.95

BIER OP FLES

Grimbergen Tripel	5.45
Asahi	5.5
Corona	5.5

BIER 0,0%

Grolsch Pilsner 0.0%	3.95
Grolsch Weizen 0.0%	4.95
Grolsch Radler 0.0%	3.95

