



Wines & Spirits

## OM TE BEGINNEN

BROOD | Met boter van zilverui | 4.00

OESTER | Ceviche met toszu, per stuk | 4.00

## MOUSSEREND

CREMANT | Blanc de Blancs Extra Brut, Bourgogne, 2018 | 8.00

CHAMPAGNE | Laherte Frères, Ultradition Extra Brut | 9.50

CIDER | Just Cidre, Zweden | 5.00

## NON ALCOHOLIC

KOMBUCHA | Ginger, Kaffir | 6.50

MOUSSEREND | PriSecco, Kruisbes-Appel-Duizendblad | 7.00

RIESLING | Kolonne Null, Mosel | 6.50

SEEDLIP G & T | Yuzu Tonic, MunT | 8.00

## COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI | 9.50

DAMRAK G&T | Rozemarijn | 7.50

BOBBY'S G&T | Kruidnagel, Sinaasappel | 9.00

HERMIT G&T | Sinaasappel | 10.00

## WIJNPAIRING



Voor elke gerecht hebben wij in samenwerking  
met onze chef een wijn geselecteerd.

We hebben gezocht naar de perfecte combinatie  
en een mooie opbouw tijdens het menu.

Vraag ons ernaar als u nieuwsgierig bent geworden.

BIJPASSENDE WIJNEN | per glas 6.00 - 10.00

# APERITIEF

## CHAMPAGNE

Laherte Frères, Ultratradition Extra Brut (FR) 9.50 | 57.00  
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Olivier Horiot, Metisse, Champagne (FR) | 72.00  
Pinot Noir, Pinot Blanc – Natuurwijn

## MOUSSEREND

Dom. De la Verplaille, Blanc de Blancs, Bourgogne (FR) 8.00 | 45.00  
Chardonnay

Laurent Bannwarth, Muscat Frizz, Elzas (FR), 2016 | 65.00  
Muscat - Natuurwijn

# WIJNEN PER GLAS

## W I T

Domaine Laporte, Le Bouquet, Loire (FR), 2019 Sauvignon Blanc	5.75   32.00
De Apostelhoeve, Limburg (NL), 2019 Müller-Thurgau	6.00   34.00
Roberto Sarotto , Gavi di Gavi, Piëmont (IT), 2019 Cortese	7.00   38.00

## R O S É

Château du Rouët, Estérelle, Provence (FR), 2020 Grenache Noir, Tibourenc, Cinsault, Carignan	6.00   34.00
--	--------------

## R O O D

Moisès Virgili, Tarragona (SP), 2019 Garnaxta, Cabernet Sauvignon, Xarel·lo – Natuurwijn	6.25   35.00
Wijngoed Thorn, Limburg (NL), 2019 Dornfelder	6.50   36.00
Corte Guala, Valpolicella Ripasso, Veneto (IT), 2017 Corvina, Rondinella, Molinara	7.75   42.00

# WIJNEN

## WIT

Léo Durringer, Grande Soif, Elzas (FR), 2018 Riesling – Natuurwijn	39.00
Clot de les Soleres, Penedès (SP), 2019 Macabeu – Natuurwijn	39.00
Domaine de Fussiacus, Saint-Véran, Bourgogne (FR), 2018 Chardonnay	42.00
Weingut Brand, Wilder Satz, Pfalz (DE), 2020 Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Scheurebe – Natuurwijn	43.00
Domaine Arnaud Lambert, Clos de Midi, Saumur, Loire (FR), 2020 Chenin Blanc	44.00
Domaine Christophe Pichon, Rhône (FR), 2019 Viognier	45.00
Vincent et Sophie Morey, Bourgogne Blanc (FR), 2019 Chardonnay	46.00
La Mascaronne, Vita Bella, Côtes de Provence (FR), 2018 Vermentino	47.00
Livio Fellugo, Friuli-Venezia Giulia (IT), 2020 Pinot Grigio	50.00
Mamete Prevostini, Opera Bianco, Lombardije (IT), 2019 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco	53.00
Domaine Pignier, GPS, Côtes du Jura (FR), 2019 Chardonnay, Poulsard, Savagnin	60.00
Rita und Rudolf Trossen, Eule Purus, Mosel (DE), 2016 Riesling – Natuurwijn	62.00
Domaine Buronfosse, L'Hopital, Côtes du Jura (FR), 2016 Savagnin – Natuurwijn	64.00

Alexandre Jouveaux, La Vigne du Clou Blanc, Bourgogne (FR), 2015 | 69.00  
Chardonnay – Natuurwijn

Domaine Pignier, Sous Voile, Côtes du Jura, Jura (FR), 2014 | 78.00  
Savagnin

## ORANJE

David Reynaud, L'Inattendu, Rhône (FR), 2016 | 46.00  
Marsanne, Roussanne - Natuurwijn

Léo Dirringer, Fleur de Peau, Elzas (FR), 2019 | 48.00  
Riesling – Natuurwijn

Laurent Lebled, Je t'ai dans la Peau, Loire (FR), 2018 | 56.00  
Menu Pineau - Natuurwijn

Milan Nestarec, Umami, Moravië (CZ), 2017 | 60.00  
Riesling, Müller-Thurgau, Traminer – Natuurwijn

Kelly Fox, Weber, Oregon (US), 2019 | 64.00  
Pinot Gris – Natuurwijn

## ROSÉ

J0iSEPH, Rosatant, Burgenland (AT), 2018 | 51.00  
Blaufränkisch – Natuurwijn

Château La Mascaronne, Quat'saisons, Provence (FR), 2019 | 53.00  
Cinsault, Grenache Noir

Kindeli, Verano, Nelson (NZ), 2020 | 55.00  
Blend – Natuurwijn

# ROOD

Bodegas Vallobera, Crianza, Rioja (SP), 2017 Tempranillo	37.00
Mamete Prevostini, Rosso di Valtellina, Lombardije (IT), 2019 Nebbiolo	39.00
Domaine Arnaud Lambert, Clos Mazurique, Loire (FR), 2019 Cabernet Franc	41.00
François Villard, l'Appel des Sereines, Rhône (FR), 2017 Syrah	43.00
Alberto Burzi, Barbera d'Alba, Piëmont (IT), 2019 Barbera	45.00
2Naturkinder, Kleine Wanderlust, Franken (DE), 2017 Regent – Natuurwijn	46.00
Vieilh La Salle, Le Rouge de Notre Terre, Bordeaux (FR), 2014 Merlot, Cabernet Franc – Natuurwijn	47.00
Dom. du Roucas de Saint-Pierre, Gigondas, Rhône (FR), 2015 GSM	48.00
Weingut Meßmer, Pfalz (DE), 2018 Spätburgunder	52.00
Le Coste, Rosso, Lazio (IT), 2019 Greghetto, Ciliegiolo – Natuurwijn	55.00
Fam. Dutraive, Fleurie “La Madone”, Fleurie (FR), 2018 Gamay	58.00
Domaine Les Capréoles, Sous la Croix, Beaujolais (FR), 2018 Gamay	58.00



Raphaël & Émélie Beysang, Beaujolais (FR), 2018 (1,00L) Gamay – Natuurwijn	61.00
Terrazze dell'Etna, Cratere, Sicilië (IT), 2012 Nerello Mascalese, Petit Verdot	62.00
Sylvain Martinez, Onis, Loire (FR), 2019 Pineau D'aunis – Natuurwijn	64.00
Dom. Petitot, Vieilles Vignes, Côte de Nuits-Villages (FR), 2017 Pinot Noir	65.00
Jean-Yves Péron, Les Voisins Rouge, Savoie (FR), 2017 Carignan, Cabernet Sauvignon - Natuurwijn	65.00
Dom. Maryse Chatelin, de l'Aube a l'Aube, Bourgogne (FR), 2017 Pinot Noir	79.00

## DESSERT

Tschida, Spätlese, Burgenland, Austria '18 Merlot	7.50
Jolly Ferriol, Entre Temps, Rivesaltes, Roussillon, France '09 Grenache Blanc, Macabeu	9.50
Weing. Weegmüller, Auslese, Pfalz (DE), 2019 (0,375l) Rieslaner	12.50   64.00
Gratavinum, Dolç d'en Piqué, Priorat (SP), 2015 Grenache Noir, Carignan - Natuurwijn	62.00

# DIGESTIEF

## J E N E V E R

Ketel 1, Jenever   Dutch	3.50
Wynand Fockink, Jonge Jenever	4.75
Wynand Fockink, Superior Jenever	5.25
Willem's Wermoed, Red Vermouth	6.00

## G E D E S T I L L E E R D

Ketel 1 Vodka   Nederland	5.00
Diplomatico Planas   Dominicaanse Republiek	6.00
Atlantico Gran Reserva, Rum   Dominicaanse Republiek	7.50

## D I G E S T I E F

Calvados   Marquis de Saint-Loup	7.00
Armagnac   Château du Tariquet   15 jaar oud	12.00
Cognac   Château Montifaud VSOP	7.00
Cognac   Château Montifaud XO   30 jaar oud	15.00
Grappa   Giare Amarone   36 maandenrijping   41% vol.	9.75
Grappa   Giare Gewürtztraminer   36 maandenrijping   41% vol.	10.75

## L I K E U R E N

Averno Amaro   Kruidenlikeur   Italië	4.50
Licor 43   Spanje	5.00
Campari Bitter   Italië	5.50
Limoncello Fiorita   Italë	6.50

## P O R T

Churchill's   Late bottled Vintage Potugal '14	7.50
Churchill's   Tawny 10 Years, Portugal	8.50

## W H I S K E Y

Jameson   40% Irish Whiskey	5.25
Makers's Mark   45% US Bourbon Whisky	6.25
Nikka Pure Malt Red   43% Japanese Malt	8.00
Laphroaig   40% Scotch Single Malt	8.00
Gold Label Reserve   43% Scotch Blend	8.25
Talisker 10 years   45.8% Scotch Single Malt	8.75
Nikka from the Barrel   51.4% Japanese Malt	8.75

