

Dranken

Warme dranken (Hot beverages)

Ook mogelijk met havermelk (+0,50) of decaff

Also possible with oat milk (+0,50) or decaff

Koffie, espresso	3,25
Macchiato, cortado	3,40
Doppio espresso	4,50
Cappuccino, koffie verkeerd	3,50
Latte macchiato	4,00
Flat white	4,75
Thee	3,25
Verse muntthee, verse gemberthee	4,00
Warme chocolademelk (slagroom + 1,-)	4,00
Irish, French, Spanish, Italian koffie	8,75

Lekkers voor erbij (Pastries)

Bossche bol van Jan de Groot	5,00
Appelkaneeltaart (slagroom + 1,-)	4,25
Huisgemaakte chocolade lavacake	5,00
Worstenbroodje	4,50

Gekoelde dranken (Cold beverages)

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	3,50
Cassis, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,50
Fuze tea, Fuze tea green	3,50
Chocolademelk, Fristi	3,75
Appelsap, tomatensap	3,75
Crodino	4,50
Ginger beer	4,50
Verse jus d'orange	5,00
Chaudfontaine plat of bruisend 0,25 liter	3,25
San Pellegrino bruis of Acqua Panna water 0,75 liter	8,00
Kraanwater glas 1,00 of karaf	2,00

Bieren (Beers)

Brand Pilsener van de tap - 25cl	3,75
Wisseltap - vraag naar ons wissel tapbier	-
Affligem Blond, Dubbel, Tripel	5,00
Amstel Radler (ook in 0.0%)	4,25
Brand IPA	4,75
Brand Oud Bruin	4,25
Brand Weizen (ook in 0.0%)	4,75
Duvel	5,00
Heineken 0.0%	4,25
Mort Subite Kriek	4,75
Palm	4,75
Desperados	5,50

Vraag naar onze gedistilleerde dranken, cocktails en mocktails!

Wijnen

Wit (White wines)

Licht, fris en fruitig
Sorelle Zuliani Pinot Grigio
Italië, Abruzzes, Pinot Grigio
Kruidig/bloemig/rijp

prijs per glas / fles
5,75 / 27,75

De Martino Sauvignon Blanc
Chili, Valle de Casablanca, Sauvignon Blanc
Groene appel/Citrus/buxus

5,75 / 27,75

La Grassa VINO Bianco
Italië, Puglia, Trebbiano/Chardonnay
Limoen/groene appel

5,75 / 27,75

Aromatisch, Kruidig en intens
Beronia Rioja Viura Barrel Fermented
Spanje, Rioja, Viura
Hout/sappige afdrank

7,75 / 37,75

Bodega Mocen Verdejo
Spanje, Rueda, Verdejo
Meloentropisch fruit/grapefruit/sappig

6,75 / 32,75

Rijk, vol en rond
Louis Latour Grand Ardèche Chardonnay
Frankrijk, Coteaux de L'Ardèche, Chardonnay
Vanille/hout/boter/elegant

8,00 / 39,00

Rosé (Rose wines)

Bodega Norton finca la colonia rosé
Argentinië, Mendoza, Cabernet Sauvignon, Merlot
Vol fruit/sappig/toegankelijk/soepele afdrank

5,75 / 27,75

Roseline prestige Cotes de Provence rosé
Frankrijk, Cotes de Provence, Cinsault, Grenache, Syrah
Elegant/fris/finesse/rozen

7,75 / 37,75

Rood (Red wines)

Zacht, fruitgedreven en soepel
La Grassa VINO Rosso
Italië, Puglia, Negroamaro Primitivo
Kersen/framboos/sappig

5,75 / 27,75

Santa alvara Merlot reserva
Chili, Central Valley, Merlot
Rijp/aardbeien/bessen/lichte houttoets

5,75 / 27,75

Medium, kruidig en vol
Poggio al cinghiale Sangiovese
Italië, Emilia-Romagna, Merlot, Sangiovese
Fruit/romig/kersen/chocolade

6,00 / 29,00

Stevig, houtgelagerd en complex
Boschendal 1685 Shiraz
Zuid-Afrika, Franschoek, Shiraz
Geconcentreerd/pruimen/witte peper/houttonen

7,50 / 36,50

Mousserend (Sparkling wines)

Ylarnau Cava Brut Reserva
Spanje, Penedès, Macabeo/Parellada/Xarel-lo
Verfrissend/citrusfruit/kruidig/zachte mousse

prijs per piccolo / fles
9,25 / 37,75

Drappier Champagne
Frankrijk, Champagne, Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay
Fruitig/kruidig/elegant/fijne mousse

16,50 / 61,50

Bodega Norton Cosecha Especial Rosé
Argentinië, Mendoza, Chardonnay Primitivo
Aardbei, framboos, cranberry, hint van rozenblaadjes

7,75 / 37,75

Alcoholvrije en open wijnen dat vertellen wij u graag!

Om misverstanden te voorkomen nemen we uw keuze aan tafel op en rekenen we aan tafel met u af!
Bedankt voor uw medewerking

Brood (Bread) tot 17 uur

Geserveerd op wit of bruin brood (glutenvrij +1,75)

Kaas / vijgencompote	11,50
<i>Dutch cheese / fig compote</i>	
Geitenkaas / walnoot crumble / honing	12,50
<i>Goat cheese / walnut crumble / honey</i>	
Carpaccio / truffelcrème / pijnboompitten / Parmezaan	16,75
<i>Carpaccio / truffle cream / pine nuts / Parmesan</i>	
Hete kip / Seroendeng	15,75
<i>Spicy chicken / Seroendeng</i>	
Rendang / Seroendeng	16,75
Gemarineerde verse zalm / mierikswortelcrème	16,75
<i>Marinated fresh salmon / horseradish cream</i>	
Huisgemaakte gamba salade	18,75
<i>Home made prawn salad</i>	
Huisgemaakte salade van verse zalm	17,75
<i>Home made salad of fresh salmon</i>	
Tosti ham-kaas of kaas-tomaat	7,75
<i>Grilled sandwich ham-cheese or cheese-tomato</i>	

Soepen (Soups)

Gebonden tomatensoep	8,00
<i>Tomato soup</i>	
Soep van de dag	8,00
<i>Soup of the day</i>	

Salades (salads)

Caesar salade / kip / ansjovis dressing / Parmezaan	17,75
<i>Caesar salad / chicken / anchovies dressing / Parmesan</i>	
Salade vis	21,75
<i>Fish salad</i>	
Salade carpaccio / truffelcrème / pijnboompitten / Parmezaan	19,75
<i>Carpaccio salad / truffle cream / pine nuts / Parmesan</i>	
Salade Burrata / tomaat / basilicum	17,75
<i>Burrata salad / tomato / basil</i>	
Salade Périgord / gekonfijte eendenbout / ganzenleverkrullen / spek / walnoot	23,75
<i>Périgord salad / duck leg confit / foie gras shavings / bacon / walnut</i>	
Salade geitenkaas / walnoot crumble / honing	17,75
<i>Goat cheese salad / walnut crumble / honey</i>	

Bijgerechten (Supplements)

Groene salade (Green salad)	5,75
Frietjes / mayonaise (French fries / mayonnaise)	5,75
Frietjes / truffel mayonaise / Parmezaan	7,75
<i>French fries / truffle mayonnaise / Parmesan</i>	
Gegrilde groenten (Grilled vegetables)	5,75
Ganzenlever krullen (Foie gras shavings)	9,50
Brood / smeersels (Bread / spreads)	8,75
Brood / roomboter (Bread / butter)	3,75

Plateaus van de chef (Chef's platters) minimaal 2 personen (minimum 2 persons)

vlees (meat) 23,75 p/ p

Rouleau carpaccio, Salade eend, Rendang, Buikspek Hoisin, Kipspiesjes sateh

Rouleau carpaccio, Duck salad, Rendang, Pork belly Hoisin, Chicken skewers sateh

vis (fish) 25,75 p/ p

Tonijn tataki, Gemarineerde zalm, Garnalenkroketjes, Kabeljauw, Huisgemaakte zalmzalade

Tuna tataki, Marinated salmon, Shrimp croquettes, Cod, Home made salmon salad

zeevruchten (seafood) 29,75 p/ p

Coquilles, Sizzling gamba's, Oesters, Huisgemaakte gamba salade, Octopus

Coquilles, Sizzling gamba's, Oysters, Home made prawn salad, Octopus

vegetarisch (vegetarian) 23,75 p/ p

Jackfruit rendang, Ravioli truffel boschampionns, Dagsoep, Oesterzwam kroketten, Gegrilde groenten

Jackfruit rendang, Ravioli truffle wild mushrooms, Soup of the day, Oyster mushroom croquettes, Grilled vegetables

Borrelhapjes (Finger food)

Nacho's (Nachos)	14,25
Borrelplank klassiek (Variety of classical Dutch finger food)	22,75
Bitterballen (8 stuks) (Dutch Bitterballs (8 pieces))	8,00
Oriëntaalse garnalenkroketjes (6 stuks)	14,25
<i>Oriental shrimp croquettes (6 pieces)</i>	
Kaastengels - oude kaas (6 stuks)	8,00
<i>Cheese sticks - old cheese (6 pieces)</i>	
Kaasplankje (Cheese platter)	16,75
Gemarineerde olijven (Marinated olives)	4,00
Blokjes oude kaas / mosterd / Amsterdamse uitjes	8,75
<i>Cubes of Old Dutch cheese / mustard / Amsterdam onions</i>	
Brood / smeersels (Bread / spreads)	8,75

Specialiteiten van de chef (Chef's specialties)

Bruschetta	8,75
Jamon Serrano	16,75
Klassieke carpaccio van ossenhaas	18,75
<i>Beef tenderloin carpaccio</i>	
Steak tartaar	18,50
<i>Steak tartare</i>	
Kipspiesjes sateh	16,75
<i>Sateh chicken skewers</i>	
Beef tataki van ossenhaas	19,75
<i>Beef tenderloin tataki</i>	
Buikspek Hoisin	15,75
<i>Pork belly Hoisin</i>	
Pannetje hete kip	16,75
<i>Spicy chicken</i>	
Rendang (Indisch runderstoofpotje) / seroendeng	18,75
Getrancheerde ossenhaas / aardappel / rozemarijn	24,75
<i>Sliced beef tenderloin / potato / rosemary</i>	
Tonijntataki	18,75
<i>Tuna tataki</i>	
Crispy Gamba's / limoenmayonaise	17,75
<i>King Prawns / lime mayonnaise</i>	
Oesters (per stuk)	4,50
<i>Oysters (per piece)</i>	
Sizzling gamba's	17,75
<i>Sizzling prawns</i>	
Ortiz sardientjes / chimichurri	16,75
<i>Sardines Ortiz / chimichurri</i>	
Gegrilde kabeljauw	16,75
<i>Grilled cod</i>	
Gegrilde coquilles	15,75
<i>Grilled coquilles</i>	
Octopus	18,75
Ravioli truffel boschampionns	16,75
<i>Ravioli truffle wild mushrooms</i>	
Jackfruit Rendang	16,75

3 gangen Chef's tasting menu 45,00

Heeft u geen zin om zelf te kiezen?
Laat u dan verrassen door onze chef.
Indien gewenst vertellen we wat u kunt verwachten.

Desserts

Kaasplankje / vijgenjam / kletzenbrood	16,75
<i>Cheese platter / fig jam / raisin bread</i>	
Chocolade lavacake / roomijs / frambozensaus	8,75
<i>Chocolate lava cake / ice cream / raspberry sauce</i>	
Crème Brûlée	8,75
Dame blanche	8,75
<i>Dame blanche: vanilla ice cream / chocolate sauce</i>	
Irish, French, Spanish, Italian koffie	8,75

Vraag naar onze allergenen kaart!