

WIJN

BUBBELS

Wisselend per dag

WIT

CALCARIUS PUGLIA

Hellen bianco 2019 Falanghina **6,75 / 38**

SONS OF WINE ALSACE

Soulographie 2021 Pinot blanc, Chardonnay, Auxerrois, Pinot gris
7,25 / 40

MICROBIO WINES SEGOVIA

La banda 2021 Verdejo **7,25 / 40**

VITEADOVEST SICILIA

Bianco 2020 Grillo, Catarratto **7,75 / 43**

ROSÉ & ROOD

MATTHIAS WARNUNG KAMPTAL

Espere rose 2016 Zweigelt **8,5 / 47**

CALCARIUS PUGLIA

ROZ 2020 Nero di troia, Aleatico **7 / 39,5**

CHAPUIS & CHAPUIS BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons 2020 Gamay **7,5 / 42**

ALCHIMIA ABRUZZO

Viaggio a Ixtlan 2020 Montepulciano **7,25 / 40**

** of vraag naar onze grote wijnkaart!*

O
T
T
O

V
O
L
A
N
T
E

BITES

Zuurdesem brood met olie	4
Olijven	4
Charcuterie	10
Kaasplankje	11
Oesters met langoustine saus per stuk	4
Gebakken aardappeltjes met gochujang en lavas mayo	8
Prei, rode paprika, mais en courgette	11
BBQ Pimiento Poblano	7
Tomaat met romanesco bloemkool en mole	10
Kokos, ananas caramel, witte chocolade, aardbei	8

Bruiswater	4
Espresso / Americano	2,5
Doppio	3
Thee	2,5
Fritz frisdrank	2,75
JUNA - druivensap	4,5
Biertje Gulpener / Mongozo	3,25
The Sisters brewery Wit / IPA	6
Cider	7 / 8
Vermouth <i>Partida Creus MUZ</i>	7
Huisgemaakte pruimenlikeur	6,5
La Tournelle Macvin de Jura	10
Bourgoin Eau de vie	8
Bourgoin Cognac	9,5
Mas Coutelou DJINN	12
Romano Levi Grappa Bianca 2021	12
Romano Levi Grappa 2003	20



MENU

3 GANGEN - 39 euro
4 GANGEN - 46 euro
5 GANGEN - 53 euro

In het menu deze maand:

*Aubergine, harder, prei, langoustine,
parelhoen, knolselderij, kokos en witte chocola*

Kaas ipv. dessert supplement 4 euro

*Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Geef eventuele allergieën aub van te voren door!*