

## **WIJN**

### **BUBBELS**

Wisselend per dag

### **WIT & ORANJE**

#### **MILAN NESTAREC TSJECHIE**

Bel 2020 Gruner Veltliner, Muller Thurgau (1 liter) **6,75 / 40**

#### **DU VIN AUX LIENS ALSACE**

Tribute to Frida 2020 Sylvaner **8,5 / 46**

#### **VINDIOU RHÔNE**

Jacquère 2021 Jacquère **7,5 / 42**

#### **VITEADOVEST SICILIA**

Bianco 2020 Grillo, Catarratto **8 / 44**

### **ROSÉ & ROOD**

#### **MATTHIAS WARNUNG KAMPTAL**

Esperé rosé 2017 Zweigelt **8 / 45**

#### **VITEADOVEST SICILIA**

Muke 2020 Cabernet sauvignon **7,5 / 42**

#### **LA SENDA CASTILLA Y LEON**

Vindematrix 2021 Mencia, Dona Blanca, Palomino **7 / 38**

#### **SETTE PIEMONTE**

Litro rosso 2021 Barbera, Syrah, Pinot **8 / 44**

*\* of vraag naar onze grote wijnkaart!*

**OTTO**  
**VOLANTE**

## BITES

THIS IS AN EXAMPLE MENU  
OUR MENU CHANGES OFTEN!

WE CAN HOST VEGETARIANS,  
PESCATARIANS AND  
VEGANS EASILY. SEE YOU SOON!

Bruiswater	3
Espresso / Americano	3
Doppio	4,5
Thee	2,5
Fritz frisdrank	3
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	10
Mas Coutelou DJINN	12
Romano Levi Grappa Bianca 2021	12
Romano Levi Grappa 2003	20

Zuurdesem brood met olie	4
Olijven	4
Charcuterie	10
Kaasplankje	11
Oesters met lavas per stuk	4
BBQ Pimiento Poblano	7

Gebakken aardappeltjes met gochujang en lavas mayo	7
Prei met portobello en pijnboompitjes	14
Peer met rozemarijn, kombucha en chocolade	8



## MENU

**4 GANGEN - 48 euro**  
**5 GANGEN - 58 euro**

*In het menu deze maand:*

*Koolrabi en tijm - kabeljauw / knolselderij - zeebaars / prei  
wilde eend \* / bloemkool - peer, kombucha & chocolade*

*\* Let op, de eend kan hagel bevatten!*

*Kaas ipv. dessert supplement 4 euro*

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