

WIJN

BUBBELS

Wisselend per dag

WIT & ORANJE

ENTRE VINYES PENEDES

Xarello brisat 2021 Xarello **6,75 / 36**

VRILLE & PAPIILLON ARDECHE

Caprice 2021 Viognier, Grenache blanc **7,5 / 42**

JAN KLEIN MOSEL

Papa panda 2020 Riesling **7,5 / 42**

JOISEPH BURGENLAND

Neuburger 2020 Neuburger **8,5 / 47**

ROSE & ROOD

MATTHIAS WARNUNG KAMPTAL

Espere rosé 2017 Zweigelt **8,25 / 40**

CALCARIUS PUGLIA

Vinetto 2019 Aleatico, Nero di Troia **7 / 38**

LE DEBIT D'IVRESSE ROUSSILLON

Goulou Goulou 2020 Syrah **7 / 38**

TENUTA FORESTO PIEMONTE

La ideale 2020 Barbera d'asti **7,5 / 43**

** of vraag naar onze grote wijnkaart!*

OTTO
VOLANTE

BAR

Zuurdesem brood met olie **4**
Olijven **4**
Bio charcuterie van finocchiona en coppa **12**
Kaasplankje **12**
Oesters met lavas per stuk **4**
BBQ Pimiento Poblano **8**

Aardappeltjes met gochujang en lavas mayo **10**
Portobello met aardpeer en venkelzaad **14**

Peer met rozemarijn, kombucha en chocolade **9**

Bruiswater **3**
Espresso / Americano **3**
Doppio **4,5**
Thee **2,5**
Fritz frisdrank **3**

Biertje Gulpener / Mongozo **3,25**
The Sisters brewery **6**
Cider Du vin aux Liens **7,5**
Vermouth *Partida Creus MUZ* **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**

CHEF'S MENU

4 GANGEN - 52 euro
5 GANGEN - 62 euro

In het menu deze maand:

Amuses
Rutabaga en pompoen - roodbaars / biet - parelhoen / portobello
diamanthaas / knolselderij - peer, kombucha & chocolade

***THIS IS AN EXAMPLE MENU, THE INGREDIENTS IN
OUR MENU CHANGE OFTEN!***

Kaas ipv. dessert supplement 4 euro

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten.