

SNACKS (Lekker om te delen)

HALF DESEMBROOD , met eigen roomboter	3.50
OEUF MAYONAISE , gekookt bio ei, mayonaise, bieslook, 6 halve	6.50
OUDE KAAS , met rinse appelstroop	5.50
NAGELHOUT , gedroogde Twentse rundermuis, oude boerenkaas, olijf	8.50
SARDINES in blik, de lekkerste ooit, roomboter, brood, zeezout	7.50
GARNALENCROQUETJE , aioli, per stuk	3.50
FRANSE OESTER uit Noord-Normandië	4.00

SOEPEN

UIENSOEP , klassiek gegratineerd met gruyère	8.50
MOSTERDSOEP , met draadjiesvlees en prei	8.50

BØMMETJE (een plak Deens smørrebrød)

ZEEBAARS , augurk, mierikswortel, veldsla	12.50
GEROOSTERDE MAKREEL , gepofte paprika, aardappel, citroen	11,50
PADDENSTOELEN , bio-eidooier, oude boerenkaas	9.50
GESTOOFDE OSSENSTAART , knoflook, kruiden, sjalot, jus	9.50
GEDROOGDE HAM , rode ui marmelade, oude kaas	9.50
STEAKTARTAAR , Twickelkaas, gefrituurd bio-ei, gemarineerde ui	12.50
RICOTTA , gerookte boter, bietjes, sesam, groene kool	10.50
SARDINES , uit blik, kappertjes, olijf, sjalot	9.50
OSSENWORST , Amsterdamse uien, rucola, mosterd	9.50

HOOFDGERECHTEN

STEAK EN FRITES , beurre cafe de Paris, jus	19.50
PASTA CARBONARA , guanciale, ei, Parmezaan, rucola	13.50
GNOCCHI , ossenstaart, rucola, parmezaan, olijfolie	17.50
TOSTI COBERCO , boerenkaas, ham, ui, rucola, pesto, ketchup	7.50
OMELET , spek, bio-eieren, champignons, ui, desembrood	11.50

DESSERTS

KAAS , diverse Hollandse kazen, jam, kletzenbrood	12.50
CHOCOLADEMOUSSE , pure chocolade, karamel, zeezout, olijfolie	9.50
AFFOGATO , espresso, vanille-ijs, cantucini	9.50
CRÈME BRULEE , klassiek met vanille	7.50
ZOET BIJ DE KOFFIE , diverse snoeperijen bij de koffie	4.50

Onze ingrediënten komen voor 80% van onze lokale boeren. Op deze manier werken wij met de meest verse producten, rechtstreeks van het land. Ook draagt deze korte keten bij aan een eerlijke prijs voor onze boeren

WIJNEN VAN HET VAT

125 ml (glas)	5,50
500 ml (1/2 liter)	20,-
1000 ml (1 liter)	38,-

WIT

Pinot Bianco veneto (huiswijn 4,50)
Sauvignon blanc languedoc
Chardonnay Languedoc
Viognier Languedoc
Verdejo Castila
Pinot grigio Veneto

ROOD

Sangiovese Veneto (huiswijn 4,50)
Tempranillo Castila
Merlot Languedoc
Cabernet sauvignon Veneto
Grenache Languedoc
Mouvedre Minervois

ROSE

Grenache cinsault Languedoc

KOSTBARE WIJNEN PER FLES

WIT

Grüner Veltliner, Kolkman Bruntall '22	49,-
Saint Veran, Domaine Jacques Saumaize '21	69,-
Albarino, Veiga da Princesa, Rias Baixas '22	49,-
Sancerre, Domaine Sautereau '22	59,-
Gavi, Tenuta Olim Bauda, Piemonte '21	49,-

ROOD

Côtes de Bordeaux, Chateau Peyrou '16	59,-
Valpollicella, Ripasso, Monte del Fra '20	49,-
Zweigelt Reserve, Kolkman, Oostenrijk '20	59,-
Rioja Tinto, Vina del Lentisco '20	59,-
Côtes du Rhône, Le Clos de Caillou '20	69,-

APERITIEF

Glaasje bubbels	5.95
Gin Tonic	8.95
Aperol Sprits	7.95

GULPENER BIEREN

Chateau Neubourg (pils)	4.75
UR- Weizen	5.00
Rogge Trippel	6.75
Gerardus Blond	5.00

ALCOHOL VRIJ

Glaasje bubbels (sparkling tea)	4.75
Gin Tonic	5.75
Pils, weizen	3.75
Tonic, Ginger ale, Rivella	3.50
Kombucha	4.50

BIOLOGISCHE LIMONADES

Gember, Vlierbloesem, Zwarte bes	3.75
----------------------------------	------

SAPPEN

Sinaasappel, rabarber, appel	4.75
------------------------------	------

KOFFIE MET KOEKJE

Espresso	2.75
Koffie	2.75
Cappuccino	3.50
Dubbele espresso	5.00

THEE MET KOEKJE

Zwart	3.50
Groen	3.50
Gember	3.50
Munt	3.50

ZOET VOOR BIJ DE KOFFIE

Diverse snoeperijen voor bij de koffie	4.50
----------------------------------------	------

GEDISTILLEERD

Cognac, Grappa	9.50
Glenfiddich, Jameson	9.50
Koffielikeur, Amandellikeur	7.50
Drambuie, Grand Marnier	7.50
Limoncello uit eigen keuken	7.50