

Index

<i>Pasticceria & Prima colazione</i>	1
<i>Prima colazione</i>	2
<i>Pranzo</i>	3
<i>Antipasti</i>	4
<i>Formaggio</i>	5
<i>Salumi</i>	6
<i>Piccola cena</i>	7
<i>Caffè</i>	9
<i>Tè</i>	10
<i>Succhi di frutta freschi</i>	12
<i>Gin & Tonic</i>	13
<i>Cocktails</i>	14
<i>Vino</i>	15

*Zijn er allergiën waar wij rekening
mee kunnen houden, vraag dan gerust
ons personeel om advies*

Pasticceria

patisserie 08.00-16.30

Huisgemaakte appeltaart + slagroom € 0,75	€ 3,50
<hr/>	
Huisgemaakt wisselend gebak	€ 3,50
<hr/>	
Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk	€ 1,50
<hr/>	
Roombotercroissant met Nutella	€ 3,50

Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Compleet ontbijt

Gezonde start;	€ 11,00
Vers fruit salade van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, speltmeel cracker, avocado en gerookte zalm	
<hr/>	
Belegen start;	€ 11,00
Wentelteeffe met kaneelsuiker, croissant met aardbeien confituur, roerei van scharreleieren met spek en landbrood	
<hr/>	
Complete start (geserveerd vanaf 2 personen / prijs p.p.);	€ 13,50
Vers fruit salade van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, croissant, speltmeel cracker, landbrood, roerei van scharreleieren met spek, Noord-Hollandse oude kaas, wentelteeffe met kaneelsuiker en aardbeienconfituur	

Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Roombotercroissant met aardbeienconfituur	€ 3,50
Roombotercroissant met Livar ham en belegen kaas uit de oven	€ 6,00
Roombotercroissant met natuurgerijpte oude kaas	€ 4,25
Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelsuiker	€ 5,00
Vers fruit salade van het seizoen	€ 4,50
Griekse yoghurt met gluten vrije granola, bosbessen en goji bessen. <i>Vers fruit van het seizoen, extra € 3,00</i>	€ 6,00
Brasilian breakfast; açai, guarana, gluten vrije granola en banaan	€ 6,50

Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Pure hagelslag, hazelnootpasta of vruchtenhagel	€ 3,00
Roerei van scharreleieren met gebakken spek	€ 7,00
Roerei van scharreleieren met tomaat en kaas	€ 6,00
Roerei van scharreleieren met bosui en gerookte zalm	€ 7,50
Natuurgerijpte Noord-Hollandse oude kaas met mesclun sla en chutney van rozijnen	€ 6,00
Italian breakfast; toast, ricotta, aceto balsamico, honing, basilicum	€ 6,50
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, boeren ham en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,50
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, tomaat en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,00
Tosti met Raclette kaas, Serranoham en honing mosterd mayonaise	€ 7,75

Pranzo

lunch 12.00-16.30

Soepen & salades

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,50
Knolselderij soep met tonijn en katsuobushi	€ 7,25
Italiaanse borlotti bonensoep met amandel en een bospaddenstoelen kroketje	€ 7,25
Pokebowl met zalm, sushi rijst, edamame en wakame	€ 13,50
Dungesneden, huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en een rode ui- en truffeldressing	€ 12,50
Gemengde salade met Comté, peer, amandel, eigen tuille en een dressing van balsamico	€ 12,50

Sandwiches

Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Gerookte zalm, salade mesclun, ricotta en avocado	€ 10,50
Comté, salade mesclun, peer en balsamico	€ 10,50
Weijderijck biologische rundvlees kroketten met Zaanse mosterd	€ 8,00
Ajuma's veggie kroketten met kastanje champignons en massala, geserveerd met mango chutney	€ 9,25
Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen' met sla, tomaat, augurk, compote van rode ui en smokey whiskey BBQ saus <i>Belegen kaas, extra € 1,00</i>	€ 13,00
Club sandwich; gemarineerde fajita kip met komkommer, sla, gebakken spek, guacamole, chipotle mayonaise en tortilla chips	€ 12,00
Ravioli gevuld met aardappel, truffel en ricotta met een romige saus van cognac en morieljes	€ 12,50

Antipasti

antipasti 12.00-23.00

Brood met olijfolie, peppadew pesto en gezouten boter	€ 7,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook en basilicum, <i>per stuk</i>	€ 3,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Parmaham, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en gerookte zalm, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Geay oester, met limoen, peper en zeezout en citroen wodka, <i>per stuk</i> <i>of half dozijn</i>	€ 3,50 € 19,50
Fondue van Hollandse kazen met half zuurdesem brood <i>Crudités voor bij de kaasfondue, extra € 4,00</i>	€ 8,75
Plateau met diverse vlees- en worst specialiteiten van onze lokale traiteur <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze charcuterie (salumi) kaart</i>	€ 13,00
Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart</i>	€ 13,00
Plateau van diverse vis specialiteiten met half zuurdesem brood	€ 13,00
Plateau Dodici; diverse kaas-, vlees- en vis verrassingen met bruschetta's en Pane Carasau (<i>voldoende voor 2 personen</i>)	€ 26,00
Plateau van diverse warm bittergarnituur (<i>5 stuks</i>)	€ 6,00
Crudités met dip van guacamole	€ 5,25
Handcooked seasalt-pepper chips met smokey whiskey BBQ saus	€ 4,00
Gemarineerde olijven en gezouten nootjes	€ 4,00

Formaggio

Stel je eigen kaasplateau van 3 soorten samen uit onderstaande specialiteiten van kaashuis Tromp. Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.

CHAOURCE - Deze zachte, soepele witschimmel heeft een romige en toch frisse smaak met een vleugje hazelnoten. De jonge kaas van rauwe koemelk rijpt minstens twee weken, heeft een vetpercentage van rond de 50% en ruikt naar verse room en zachte paddestoelen. De Chaource wordt gemaakt in de Champagnestreek en het gebied rond Auxerre, Chablis en Tonnerre.

COMTÉ AOP ✓ - Comté is de meest gegeten kaas in Frankrijk. Een unieke bergkaas die tot wel 40 kilo kan wegen. Kenmerkend is de verfijnde, intens rijke smaak. Nootachtig met een aangenaam, romig karakter.

LE PETIT DORUVAEL MET TRUFFEL ✓ - Le Petit Doruval is een romige, aromatische gepasteuriseerde Hollandse boerenkaas gemaakt in Montfoort (nabij Utrecht). De speciale bereiding van de korst, die geborsteld wordt met speciale roodflora, en de speciale rijping in kamers met een hoog vochtigheidsgehalte geven deze kaas zijn uitgesproken geur, kleur en smaak.

REMOUDOU HERVE ✓ - Dezelfde kaas werd vroeger ook gemaakt in Maastricht en omgeving. Hier werd en wordt meestal de naam Rommedoe gebruikt; dit is een samenvoeging van het Maastrichtse "roum" (=room) en het Franse "doux" (=zacht). De kaas heeft een vetpercentage tussen de 35% en 45%. Hij heeft een scherpe en sterke smaak, volgens traditie wordt de kaas met roggebrood, Sirop de Liège en een kopje koffie gegeten. Herve is de aangewezen kaas om er de maaltijd mee af te ronden, samen met een glas wijn, een oude portwijn of bruin abdijbier.

SAINT AUGUR ✓ - Deze Franse blauwader valt op door zijn romige karakter ondanks zijn pittige blauwadersmaak. Door de bereiding met koemelk is de kaas milder dan de Roquefort. De melk voor bereiding van Saint Agur is afkomstig van 300 boeren uit de Auvergne.

MONTE ENEBRO ✓ - Monte Enebro is handgemaakt in Avila, Spanje, ze maken hun complexe geitenkaas van gepasteuriseerde melk om deze vervolgens door de mal te rollen met Roquefortflora. Hierdoor voeg je de complexiteit toe van Roquefort en krijgt de Monte Enebro haar onderscheidend uiterlijk. Na een ambachtelijke rijping van slechts 21 dagen, is de Monte Enebro klaar.

Salumi

Stel je eigen vleesplateau van 3 soorten samen uit onderstaande specialiteiten.

Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.

CECINA - Een échte Spaanse delicatess van gerookt rundervlees. Na een aantal dagen in zout bewaard te worden, vervolgt het zijn weg door 2 a 3 weken gerookt te worden op eikenhout. Hierna wordt het gedroogd voor 7 maanden in speciale droogkamers. Te vergelijken met een Serranoham, maar dan van rund.

CHORIZO IBERICO - Deze wordt ook wel de “grand cru” onder de chorizo 's genoemd. Hij wordt gemaakt van pata negra vlees en op smaak gebracht met wat knoflook en pimiento choricero (typisch Spaans paprikapoeder). Heerlijk om van te snoepen en te lekker om te delen.

LIVAR BOURGONDISCHE HAM - Smaak als beloning voor goede zorg. Sinds het Livarvarken in 1999 door vijf Limburgse varkensboeren is bedacht heeft het varken altijd in het teken gestaan van een onderscheidende smaak en vleeskwaliteit. Een vorm van dierhouderij die rekening houdt met het natuurlijke gedrag en leefomgeving van het varken dat zich uit in maximaal dierenwelzijn. De combinatie van granen, bijzondere rassen en het scharrelen in een weelde van ruimte maakt Livarvlees tot een uniek product.

SERRANOHAM - Serranoham is een rauwe ham, oorspronkelijk afkomstig uit de Spaanse bergen. Tegenwoordig wordt hij gemaakt van een speciaal gefokt Spaans varkensras. Oorspronkelijk is de serranoham afkomstig uit de bergachtige regio Andalusië. Daar werd de gezouten ham gedroogd in de berglucht. (Vandaar de term serrano: serrano,-a is Spaans voor berg-, gebergte-). Nadat de verse ham in een pekelbad met kruiden heeft gelegen rijpt hij zo'n negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen.

BRANDT EN LEVIE GEDROOGDE WORST MET ROZEMARIJN EN

ROZENBLAADJES - Droge worst gemaakt in Amsterdam van goed gehouden varkens. De basis bij het maken van deze worsten word er altijd rekening gehouden dat de smaak van het vlees niet ten koste gaat van de andere smaakmaker.

DE KWARTAAL SPECIAL VAN BRANDT EN LEVIE'S GEDROOGDE WORST -

Droge worst gemaakt in Amsterdam van goed gehouden varkens. De basis bij het maken van deze worsten word er altijd rekening gehouden dat de smaak van het vlees niet ten koste gaat van de andere smaakmaker.

Piccola cena

small dinner 17.00-22.00

Starters

Zoet/zuur van flespompoen met roodlof, feta en za'atar	€ 13,00
Tonijn met fritto misto, fijn gesneden gazpacco groente en een olijfolie espuma	€ 13,50
Blue tortilla met mexican style geroosterde kalfslende, chipotle en lime	€ 14,00

Soepen & Salades

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,50
Knolselderij soep met tonijn en katsuobushi	€ 7,25
Italiaanse borlotti bonensoep met amandel en een bospaddenstoelen kroketje	€ 7,25
Pokebowl met zalm, sushi rijst, edamame en wakame	€ 13,50
Dungesneden, huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en een rode ui- en truffeldressing	€ 12,50
Gemengde salade met Comté, peer, amandel, eigen tuille en een dressing van balsamico	€ 12,50

Supplementen

Frites met huisgemaakte mayonaise	€ 4,00
Verse groenten van het seizoen	€ 4,00
Gemengde salade met dressing	€ 3,75

Hoofdgerechten (volgens ons small dinner concept)

Zeeduivel gemarineerd in de tandoori kruiden, Dhal, zoet/zuur € 17,50
van komkommer en een schuim van zoet/zuur

Coquilles met witlof, geroosterde bloemkool, zuring en een € 17,50
beurre blanc met cèpes

Aziatisch gemarineerde eendenborst met shiitake, kimchi en een € 16,50
crème van zoete aardappel en gember

Picanha van het casina-rund met crème van pastinaak en schorseneren, € 16,50
kruidenkorst met dragon en een jus met gerookte thee

Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen', met € 13,00
sla, tomaat, augurk, compote van rode ui en smokey whiskey BBQ saus
Belegen kaas, extra € 1,00

Ravioli gevuld met aardappel, tuffel en ricotta met een romige saus € 12,50
van cognac en morieljes

Informeer bij de bediening naar de vis- en vleesspecialiteiten van vandaag € *dagprijs*

Laat u verrassen door de keuken; 4 gangen proeverij samengesteld € 37,50
met ingrediënten van onze kaart*

* *Dit menu serveren wij indien alle gasten aan de tafel hieraan deelnemen*

* *Bijpassend wijnarrangement (4 glazen) € 20,00*

Desserts

Popcorn parfait met structuren van banaan en jasmijn € 7,50

Gateau chaud met verschillende bereidingen van Matcha en mandarijn € 7,50
en mandarijnsorbet

Crème brûlée van jawbreakers, hangop met ruby cube en ijs van € 7,50
bubble gum met szechuan peper

Scroppino; citroen sorbet met Prosecco en wodka € 7,00

High coffee; 5 verschillende lekkernijen voor bij uw koffie of thee € 5,25
Exclusief de koffie/thee van uw keuze

Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk € 1,50

Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp € 12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart

Caffè

NOBLE TREE

Koffie kent vele smaken, tonen en specifieke kenmerken, die nauw samenhangen met waar de koffie verbouwd is. De kunst is om verschillende koffiebonen te vermengen tot precies de juiste blend. Noble Tree heeft samen met Dodici twee unieke blends gecreëerd;

- **Dodici Mandling;** de Manheling staat bekend om zijn volle krachtige en kruidige smaak met een afdronk van donkere chocolade.

- **Dodici Blend;** een blend waar de Ethiopische boon de boventoon voert, deze is aangevuld met mooie arabica uit Brazilië waardoor hij hintten van noten en chocolade bevat maar zijn mooie citrus aciditeit niet verliest.

De bonen zijn ook per zak verkrijgbaar (250gr.) €12,50



LUNGO / DOPPIO € 2,30 | € 3,00

Italiaans voor uitrekte espresso, een volle en stevige koffie uit Ethiopië, Brazilië en Costa Rica.

ESPRESSO / DOPPIO € 2,30 | € 3,00

Aromatische sterke koffie van gemalen bonen uit Ethiopië en Brazilië. De combinatie van deze twee landen geeft de blend een frisse twist met zoete afdronk.

ESPRESSO € 2,50 | € 3,30 MACHIATTO / DOPPIO

Espresso met een schepje melkschuim.

AMERICANO € 2,30

Espresso met extra heet water toegevoegd waardoor hij zachter en iets minder sterk smaakt dan een espresso. Te vergelijken met een gewone koffie.

CORTADO € 2,50

Espresso waar een klein beetje warme melk en melkschuim op geschonken wordt waardoor hij te vergelijken is met een extra sterke cappuccino.

FLAT WHITE € 3,50

Een typisch Australische koffie, gezet als dubbele espresso, aangevuld met warme melk en een dunne melk-schuimlaag.

CAPPUCCINO € 2,50 | € 4,00 / DOPPIO

Espresso met warme melk en melkschuim, op zo'n manier bereid dat de verhouding tussen espresso, melk en melkschuim precies gelijk is.

CAFE LATTE € 2,70

Espresso waar veel warme melk en een klein beetje melkschuim aan wordt toegevoegd.

LATTE MACCHIATO € 3,00

Opgeschuimde melk waaraan een shot espresso wordt toegevoegd. De espresso wordt later toegevoegd waardoor er laagjes ontstaan in de koffie.

FLAVOURED OR SPECIALS + € 0,50

Voeg een siroop aan je koffie toe, keuze uit caramel, vanille, hazelnoot, witte chocolade.

Heb je liever een alternatief voor melk of cafeïnevrij? Alle koffies kunnen met amandelmelk, kokos-melk, havermelk, sojamelk of cafeïnevrij worden bereid.

DODICI SPECIALS € 3,25 CHOCOCAPPUCCINO

Cappuccino met witte chocolade siroop, welk afgetopt wordt met een donkere chocoladesaus.

HAZELNOOT-KANEEL-LATTE € 3,50

Cafe latte met hazelnootsiroop en vleugje kaneel.

KIDS CAPPUCCINO € 2,50

Speciaal voor de kleintjes een cappuccino bestaande uit warme chocomel en een topping van chocoladesaus.

WARME CHOCOMEL

+ slagroom

€ 2,50

€ 0,75

SPECIAL COFFEE

€ 7,50

Irish coffee – Jameson of baileys

French coffee – Gran Marier

Italian coffee – Amaretto

English coffee – Gin

Kiss off fire – Tia Maria & Cointreau

Mexican coffee – Tequila & Kahlua

Spanish – Tia Maria of licor 43

Tè

THEE VAN THEE CULTUUR

€ 3,00

Traditional Earl Grey / Darjeeling First Flush / Japan Green Sencha / China Finest Jasmine / China Supreme Rose / Formosa Tong-Ting Oolong / Suid-Afrika Rooibos / China Smoky Lapsang / China White Monkey / Verveine / Munt Blad / Kamille Bloemen

Zie voor de omschrijving van alle theesmaken de pagina hierna

VERSE MUNTTHEE

€ 3,00

+ gember en citroen

€ 3,20

GEMBERTHEE

€ 3,00

CHAI ROOIBOS LATTE

€ 3,50

Op basis van sojamelk. Een heerlijk kruidige mix van rooibos, kaneel, kardemom, en gember. Eventueel voor de liefhebber met kaneelpoeder.

DIRTY CHAI LATTE

€ 3,75

Net als chai rooibos latte, maar dan met een shot espresso.

MACHA LATTE

€ 3,50

Op basis van gedroogde groene thee en afgemaakt met warme sojamelk. Boordevol antioxidanten en bevat veel cafeïne.

SEIZOEN THEE

€ 3,00

Wisselende verse thee met producten uit het seizoen.

Designazione tè

TRADITIONAL EARL GREY

dankt zijn populariteit aan de delicate, fris geurige eigenschappen van de bergamotolie. Deze word gewonnen uit de schil van de citrus achtige vruchten van de bergatmoplant.

DARJEELING FIRST FLUSH - HOOGGEURIG

Levendige lentethee met de smaak van zacht zomerfruit zoals: mango, perzik en muskaatdruiven. De thee komt uit de Himalaya en wordt geplukt op een hoogte van 1000-2000 m.

JAPAN GREEN SENCHA - GROENGEURIG

Een ongefermenteerde, gestoomde groene thee uit "het land van de rijzende zon". Een thee met een uitgesproken groenige geur gekoppeld aan een volle ronde en romige smaak.

CHINA FINEST JASMINE - LICHT EN BLOEMIG

Deze groene thee dankt zijn uitbundige geur aan het bijmengen tijdens de verwerking in China van verse jasmijnbloemen. Na dit traditionele proces, dat parfumeren wordt genoemd, worden de gedroogde jasmijnbloemen uit de thee verwijderd.

CHINA SUPREME ROSE - ZOETGEURIG

Deze, op traditionele wijze, in China, geparfumeerde specialiteit heeft een aangename natuurlijke, zoete geur en smaak. Deze 'neus' thee met een zwarte basis, is mild en toegankelijk en wordt bijzonder gewaardeerd door liefhebbers van gearomatiseerde thee.

FORMOSA TONG-TING OOLONG - LICHT EN BLOEMIG

De hooggeurige, licht gefermenteerde en tot korrelvorm gerolde topblaadjes worden gebruikt bij de Chinese theeceremonie. Een verfijnde topkwaliteit met een subtiele geur, die lichtjes doet denken aan jasmijn.

SUID-AFRIKA ROOIBOS - VOLGEURIG

De naaldjes van de Rooibosstruik geven de drank een rood/oranje kleur en een aromatisch karakter.

CHINA SMOKY LAPSANG - MILD GEROOKT

Deze "gerookte" thee met een zéér eigenzinnig karakter, werd oorspronkelijk Tarry Lapsang Souchong genoemd. Volgens de overlevering is deze theesoort per ongeluk ontdekt nadat na het lossen uit zeilschepen, de thee een "rokerig" karakter had gekregen.

CHINA WHITE MONKEY - LICHT EN MILD

Deze Chinese specialiteit dankt zijn naam aan de vorm van de "witpunten"; dit zijn de nog niet ontloken blaadjes van de theestruik. Deze thee heeft een vollere smaak dan de Zhu Lie Shan en geeft een aangenaam, fluweelzacht, mondgevoel.

VERVEINE - ZACHTE CITROENSMAAK

Verveine, ook wel bekend onder de naam IJzerkruid wordt vooral gewaardeerd vanwege zijn fijne zachte citroensmaak.

MUNT BLAD - FRISGEURIG

De drank heeft een lichte afschenk en een duidelijke herkenbare frisse smaak en geur.

KAMILLE BLOEMEN - ZACHTGEURIG

Kamille Bloemen kent van oudsher vele toepassingen. De smaak is mild en zacht.

Frullati di frutta freschi

ANANAS KOKOSNOOT - Een verse fruitshake van ananas en kokos gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Een mild zoete shake rijk aan vitamine C, E, ijzer en kalium. € 4,00

MANGO MANDARIJN - Een verse fruitshake van mango en mandarijn gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Ook wel de beauty smoothy genoemd vanwege zijn vele vitamines die goed zijn voor huid, haar en gezondheid. Rijk aan koolhydraten, vitamine A, B en C. € 4,50

AARDBEI BANAAN - Een verse fruitshake van aardbei en banaan gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Banaan en aarbei zoals je nog nooit geproefd hebt, vol van smaak en rijk aan vitamine C en B. € 4,00

ACAÏ EN BANAAN - Een verse fruitshake van acaï en banaan gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Een ware Detox shake, rijk aan anti-oxidanten, gezonde omegavetten, vitaminen, mineralen en vitamine B en C. Heerlijk voor die zware ochtenden en koude dagen. € 4,50

Succhi di verdura freschi

De dagverse groentejuices van Frexious zijn state of the art. Ambachtelijk uitgebalanceerd, voor een volle en rijke smaak. Niet geperst, maar geschroefd: zodat de vitaminen uit de minimaal 8 ingrediënten optimaal in je bloedbaan komen. Super gezond, dus! Meer dan 70% groenten, geen toevoegingen en 100% biologisch.

CARROT CARE - Een romige, volzoete juice met een licht tinteltje en een soepele afdronk. € 5,00
Ingrediënten: wortel, ananas, bataat, appel, avocado, limoen, alfalfa, gember, gojibes.

CELERY SLIM - Een lekkere friszure juice met een lichte groentesmaak en een hint van munt. € 5,00
Ingrediënten: komkommer, appel, bleekselderij, broccoli, avocado, limoen, broccolikiemen, munt, tarwegras, gember.

HEART BEET - Een heerlijk licht-aardse juice met zachtzoete, fruitige tonen en een opgewekte afdronk van citrus. € 5,00
Ingrediënten: biet, komkommer, bataat, appel, peer, citroen, avocado, basilicum.

LIQUID GOLD - Een aangenaam frisse juice met een zoete ondertoon, tegelijkertijd vol en een tikkeltje romig. € 5,00
Ingrediënten: gele paprika, venkel, pompoen, ananas, witte kool, gele biet, mango, citroen, kurkuma, zwarte peper.

Gin & Tonic

VL 92 GIN & FENTIMANS TONIC

€ 11,00

Een Nederlandse Gin met zijn wortels in de jenever traditie een vleugje citrus en een verrassend ingrediënt: korianderblad met Fentimans Tonic en gember.

CITADELLE GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC

€ 8,00

De productie gebeurt in Cognac volgens oud recept en oude methodes met als gevolg een elegante gin met Fever Tree Indian Tonic, nootmuskaat en sinaasappelzeste.

BULLDOG GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC

€ 8,50

Onze Engelse huisgin, een heerlijke harmonieuze gin met "12" jaja, botanische kruiden. Lotusbladeren en witte papaver geven deze gin een mooie zachte smaak.

G'VINE NOUAISON GIN & FEVER TREE MEDITERANIAN TONIC

€ 10,00

Een gin gemaakt van vroeg in het jaar geplukte Ugni blanc druiven, mooi floraal, citrus en kruiden met een Fever Tree mediteranian Tonic en wat druiven.

HENDRICK'S GIN & FENTIMANS TONIC

€ 9,50

Een aparte frisse smaak met komkommer, minder jeneverbessen en Bulgaarse roos met Fentimans Tonic en verse komkommer.

AVIATION GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC

€ 11,00

De New Western Dry Gin, florale en kruidige smaken van lavendel, kardemom en sarsaparilla (lievelingskostje van de smurfen) met Fever Tree Indian Tonic, munt en Capersita.

FIFTY POUNDS GIN & FENTIMANS TONIC

€ 15,00

Een zachte Gin met salie, zoethout, eucalyptus, mandarijn en een vleugje munt met Fentimans Tonic en zoethout.

GIN MARE & FEVER TREE MEDITERANIAN TONIC

€ 10,00

Een Gin met veel body en olieachtige structuur uit Spanje. Je proeft tijm, rozemarijn en basilicum, wordt gedronken met Fever Tree Mediteranian Tonic en tijm en citroenzeste.

TANQUERAY RANGPUR GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC

€ 10,00

Een Gin met rangpur (kruising tussen mandarijn en citroen). Erg verfrissend met vleugjes laurier en wat gember. Met Fever Tree Indian Tonic en citroengras.

BOMBAY SAPPHIRE EAST GIN & FENTIMANS TONIC

€ 10,00

Een Gin met de beste ingrediënten vanuit de hele wereld. Je proeft kruiden, citroengras, pepers en amandelen. Wordt gedronken met Fentimans Tonic en citroengras en zwarte pepers.

MONKEY 47 & FENTIMANS TONIC

€ 11,50

Een Gin met 47% alcohol en 47 specerijen. Veel kruiden, peper en toch nog een citrusmaak. Lekker met Fentimans Tonic en wat bramen of besjes.

CAORUNN GIN & FEVER TREE MEDITERANIAN TONIC

€ 11,00

Een Schotse Gin met een uitgesproken fruitigheid en lichte toets van honing toch ook weer scherp en aromatisch. Lekker met Fever Tree Mediteranian Tonic en wat appel.

Cocktails

- ZENZERO** € 10,00
Een mix van Scotch and Rye whiskey, zoet en zuur citroen met het pittige van gember.
-
- TITO'S BLOODY MARY** € 9,50
Tito's Handmade wodka, tomatensap, verse citroen, tabasco, worcestersaus en selderij.
-
- BELLA RAGAZZA** € 9,00
Mediterrane gin met een sparkelende touche of balsamico en aardbeien.
-
- DARK 'N STORMY** € 9,00
Donkere Rum, verse limoen en gemberbier. The national drink of Bermuda!
-
- BEACH BOY** € 10,00
Te gekke tropical cocktail gebaseerd op tequila, verse limoen en kruiden uit de Caribbean.
-
- AMO TEQUILA** € 8,50
Gebaseerd op Tequila, rode vermouthe, sweet and sour grapefruit en roze peper bubbels.
-
- WHEN YOU'RE EXPECTING** € 5,50
Gingerbeer, sinaasappel, limoen, munt en een siroop van grapefruit en bosbessen.
-
- WHEN YOU'RE NOT EXPECTING** € 8,50
Wodka, selderij/ frambozen shrub.
-
- LA VITA E BELLA** € 9,00
Navy Strength gin, roze peper/ komkommer shrub en sparkelende rozen.
-
- THE POLTERGEIST** € 9,50
Wodka, Crème de Violette, Campari en verse citroen.
-
- WHO THE F*CK IS HUGO?** € 8,50
Heerlijke cocktail met op basis van Cava, elderflower en Dolin Rouge.
-
- SCROPPINO** € 7,00
Citraen sorbet ijs met Prosecco en wodka. Heerlijk voor na het eten, maar eigenlijk ook gewoon als verfrissend tussendoortje.
-
- COSMOPOLITAN** € 8,50
A real lady like cocktail met cranberry juice, wodka, Cointreau en verse limoen.
-
- MOJITO** € 8,50
Bruine rum met verse limoen, rietsuiker, muntblaadjes, afgetopt met ginger ale.
-
- LONG ISLAND ICE TEA** € 10,00
Gin, Wodka, Rum, Tequila, Cointreau, Verse sinaasappel, verse limoen en een vleugje coca cola.
-
- TITO'S AMERICAN MULE** € 9,50
Tito's handmade wodka, verse limoen en gember bier.
-

Vino

Vino bianco

Witte wijn

HUISWIJN: FM PINOT GRIGIO VENETO, ITALIË € 4,00 | € 19,00

Een frisse en lichte kruidige witte wijn met tonen van appel en citrus. Lichtvoetig en een aangename doordrinker.

HUISWIJN: FEUDI ARANCIO GRILLO, SICILIË ITALIË € 4,50 | € 22,00

Een Siciliaanse wijn gemaakt van de lokale Grillo druif. In de neus herkenbare fruittonen van mango en papaya, maar ook jasmijn en witte bloemen. In de smaak een goede balans tussen rijp fruit en de zuren met een zachte finish.

NIUS BLANCO, SAUVIGNON BLANC EN VERDEJO, RUEDA, SPANJE € 5,00 | € 24,00

Crispy, frisse en groene wijn met veel mineraliteit. Vol van smaak met veel exotisch fruit en citrus.

MISTY COVE SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH NIEUW ZEELAND € 5,50 | € 26,50

Karakteristieke Sauvignon Blanc uit Marlborough. Geur van kruisbessen, verse kruiden en meloen met een sappige en vol van smaak met wat passievrucht en citrus, lange finish.

ANDAINA GODELLO, MONTERREI SPANJE € 6,00 | € 29,00

Heerlijke wijn, bleekgeel van kleur, aroma's van appel en abrikoos, perfect in balans. Volle afdronk met een licht bittertje op het einde, combineert goed met zeevruchten en kreeft!

DOMAINE PAUL MAS 'LES FAISSES' CHARDONNAY, LIMOUX FRANKRIJK € 6,00 | € 29,00

Deze Chardonnay is geen vriendelijk fruitbommetje maar een serieuze tafelgenoot. Krachtig en vol met toastachtig hout en een frisse kern en enigszins ingetogen elementen van milde vruchten en citrus. Zeer op zijn plaats bij onder meer kalkoen, fazant, konijn en kalfsvlees.

HOFER VELTLINER KIRCHLESSEN, WEINVIERTTEL, OOSTENRIJK € 6,25 | € 30,25

Deze heerlijke biologische Grüner Veltliner is met veel liefde gemaakt en dat proef je. Deze wijn heeft iets krachtigs en peperigs, maar ook een klein zoetje door het vleugje lychee.

CLOS PONS SISQUELLA, CATALONIË, SPANJE € 7,00 | € 34,00

Deze spannende blend van Garnacha Blanca, Albarino en Moscatel komt uit Costers del Segre, gelegen in de regio Catalonië. Heerlijke complexe wijn met expressieve tonen van wit fruit en citrus. Mooie zwoele invloeden van de Moscatel druif completeren deze wijn tot een zalige begeleider van visgerechten.

SANCERRE DOMAINE CUROT, LOIRE, FRANKRIJK € 33,50

De bekendste en meest gedronken sauvignon blanc. Licht goudgeel van kleur, aangenaam fruit en een lange sappige afdronk. Ideaal bij schaal en schelpdieren, zondagmiddag, geitenkaas of als aperatief.

NIUS BARRICA, SPANJE € 35,00

Volle en rijpe Verdejo uit de Rueda met een Sur Lie rijping van 6 maanden en een hout en fles opvoeding van 6 maanden. Opvallend veel tropisch fruit en een lange finale, heerlijk!

HERDADE DO ESPORAO RESERVA BRANCO, ALENTEJO, PORTUGAL € 38,50

Deze wijn is gemaakt van de druiven antao vaz, roupeiro en arinto. Rijp tropisch fruit met een lichte houttoets, een dikke wijn met een beetje citrus in de afdronk. Uitermate goed geschikt bij (room)kazen en lichte vleesgerechten.

DOMAINE DUPONT FAHN "LES VIREUILS" MEURSAULT BOURGOGNE, FRANKRIJK € 59,50

Krachtige en rijke wijn met tonen van hazelnoot, boter, vanille en citrus. Veel diepgang, een beetje de tijd en elegantie maken deze wijn tot een waar genot om te drinken.

*Vino rosato**Roséwijn***HUISWIJN: CIELO PINOT GRIGIO ROSÉ BLUSH**

€ 4,00 | € 19,00

Een 100% Pinot Grigio rosé uit Veneto.

Geur van tropisch fruit met een hint van citrus en in de smaak aardbeien en frambozen. Zeer soepele en fruitige rosé met een verfrissende smaak.

MIP CLASSIC, PROVENCE FRANKRIJK

€ 6,00 | € 29,00

Voor deze heerlijke rosé worden 's nachts geplukte cinsault, syrah en grenache (respectievelijk 60%, 20% en 20%) direct na ontstelen apart geperst en separaat vergist op gekoelde tanks. Zo ontstaat een heel licht getinte rosé met geur- en smaaknuances van rode vruchtjes en citrusfruit naast een verleidelijk kruidenparfum. Behalve als lichtvoetig aperitief is de Classic - jong gedronken - een aangenaam frisse begeleider van niet de zware mediterrane gerechtjes en witvlees van de grill.

*Vino rosso**Rode wijn***HUISWIJN: FM MONTEPULCIANO VENETO, ITALIË**

€ 4,00 | € 19,00

Robijnrode wijn van 100% Montepulciano druiven.

Elegant rood fruit met een zachte finish.

HUISWIJN: DOPPIO ROSSO, VINO RIPASSOTO, VALPOLICELLA ITALIË

€ 4,50 | € 22,50

Deze wijn bestaat uit alleen maar uit inheemse druiven uit Valpolicella. Corvina, Rondinella en Molinara.

Een smaakvolle rode wijn van deels ingedroogde druiven, intense smaak van rood fruit en een soepele, volle afdronk.

STAJNBECH PINOT NERO, VENTO, ITALIË

€ 5,00 | € 24,00

Geweldige Pinot Nero. Licht opwekkend karakter. Fruitig, souplesse en verfijnd. Gedeeltelijk op hout gelegen met een aanhoudende finish. Ook licht gekoeld erg lekker en een aanrader bij wit vlees gerechten.

TOMAHAWK SHIRAZ, ADELAIDE, ZUID-AUSTRALIË

€ 6,00 | € 29,00

Volle, fruitige en romige op eikenhout gerijpte Shiraz uit het wijng gebied McLaren Vale. Overweldigende aroma met indrukken van rijpe bessen, donkere chocolade en een vleugje vanille. In de smaak zwarte bessen, pruimen, kruidnagel en wat vanille. Heerlijk bij een mooi stuk vlees van de grill, of wild.

JERRY LOHR ESTATES, CALIFORNIË, VERENIGDE STATEN € 7,00 | € 34,00

Deze heerlijke, intense, donkerrode cabernet sauvignon is rijp kersen en zwarte bessen. Hij is mooi in balans met zachte tannines, kruiden, iets van volle melk en een indrukrijke smaak. Hij combineert heerlijk met goed gezelschap, belegen kazen en mooie zachte vleesgerechten.

CONTRADE BELLUSA NERO D'AVOLA, SICILIË, ITALIË € 6,00 | € 29,00

Dit is een fantastische wijn uit Sicilië, gemaakt van gedeeltelijk ingedroogde Nero D'Avola druiven (net als bij een Amarone). De kleur is donker rood en de smaak is heel vol en zwoel met veel rijp fruit en tonen van gekonfijte vruchten en wat hout. Verrassend lekker!

MARQUES DE MURRIETA RISERVA, TEMPRANILLO, RIOJA, € 6,75 | € 32,75 SPANJE

Krachtige, volle rode wijn met overrijp fruit en ceder in het bouquet. De volle pittige smaak bevat zachte tannines waarin het fruit en de vanille geweldig in balans zijn. Perfecte begeleider bij rood vlees gerechten, top Rioja!

FRANK & SERAFICO, CABERNET FRANC, MERLOT EN SANGIOVESE, TOSCANE, ITALIË € 34,00

Een mooie krachtpatser uit Toscane die 18 maanden op hout geeft gelegen, boordevol fruit en een kleine toets van vanille. Uitstekend te drinken bij rood vleesgerechten en stevige pasta.

CHATEAU CARDINAL VILLEMAURINE ST EMILION GRAND GRU € 37,50

Elegante en sappige Saint Emilion met veel fruit, kruiden en iets van geroosterde noten. De smaak is zeer rond en zacht als gevolg van de 70% Merlot, wat pruimen en cacao in de afdronk. Een zeer goed gemaakte wijn en uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

THE CHOCOLATE BLOCK, BOEKENHOUTSKLOOF, FRANSHOEK ZUID-AFRIKA € 49,50

Een werkelijk fantastische wijn bestaande uit, Syrah, grenache, cabernet sauvignon, cinsault en een vleugje viognier. Donker fruit, smaakvol en specerijen. Een volle fruitige wijn met een ellenlange afdronk die je op elke moment (wel vanaf 12 uur) zou kunnen drinken.

MAURO MOLINO, BAROLO PIEMONTE ITALIË € 65,00

Rijpe wijn met aangename tannines en krachtig fruit. Vergisting en rijping in Frans eiken barriques (30% nieuw) voor 24 maanden. Hierna krijgt de wijn nog 6 maanden flesrijping. De kleur is granaat rood met in de neus rijke, complexe, tonen van rood fruit, zoethout en ceder. De smaak is vol en soepel met fluwelen, zeer lange afdronk.

Vino spumante
Mousserende wijn

CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDEÈS, SPANJE € 5,50 | € 27,50

Een licht strogele wijn met een levendige mousse.
Zijn bouquet is zuiver en verfijnd met aroma's van sprankelend wit fruit. De Conde de Caralt is rijp en soepel van smaak, frivol maar elegant, en als zodanig een verrukkelijk aperitief.

ROSÉ CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDEÈS, SPANJE € 27,50

Een heerlijke lichtvoetig wijn, prettig en fris, frivol maar elegant. Daarmee een heerlijk en feestelijk aperitief.

MIMOSA € 7,00

Lekker fris en valt bij iedereen in de smaak; een glas bubbels met jus d'orange.

KIR ROYAL, PER GLAS € 7,00

Heerlijk glas cava met een klein laagje crème de cassis.

APEROL SPRITZER, PER GLAS € 7,00

Een heerlijke Italiaanse verslaving... glaasje bubbels met Aperol (sinaasappel likeur) verse sinaasappel en een vleugje soda water.

HUGO, PER GLAS € 7,00

Heerlijk voor in de zomer, maar op de ski's komt die ook vaak voorbij!! Een glaasje bubbels met verse munt, vlierbessen siroop en een vleugje soda water.

FIZZ 43, PER GLAS € 7,00

Een heerlijke bubbel met een klein zoetje. Beetje crushed ice met verse citroensap, een scheutje 43 en lekker veel bubbels.

BELLINI, PER GLAS € 7,00

Een lekker glas bubbels met een vleugje perzik en een vers framboosje!

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE € 62,50

Een zuivere, verfrissende, verfijnde champagne met nootachtige aroma's en een delicate, milde mousse.

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ € 70,00

Taittinger Brut Prestige Rosé is een vrouwelijke champagne, charmant en verleidelijk. Zij is subtiel en harmonieus met een delicate, droge afdronk.