

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	€ 3,65
<hr/>	
Huisgemaakte appeltaart met slagroom	€ 4,40
<hr/>	
Cannoli (2 stuks) met Siciliaanse ricotta crème	€ 4,75
<hr/>	
Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', <i>per stuk</i>	€ 1,60
<hr/>	
Roombotercoissant met Nutella	€ 3,50
<hr/>	
High coffee; 5 verschillende lekkernijen voor bij de koffie of thee <i>(exclusief de koffie/thee van uw keuze)</i>	€ 6,50

Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Compleet ontbijt

Gezonde start;	€ 11,40
Vers fruit, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, speltmeel cracker, avocado en gerookte zalm	
<hr/>	
Belegen start;	€ 11,40
Wentelteeffe met kaneelsuiker, croissant met aardbeien confituur, roerei van scharreleieren met spek en landbrood	
<hr/>	
Complete start (geserveerd vanaf 2 personen / prijs p.p.);	€ 14,00
Vers fruit, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, croissant, speltmeel cracker, landbrood, roerei van scharreleieren met spek, Noord-Hollandse oude kaas, wentelteeffe met kaneelsuiker, aardbeienconfituur	

Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Roombotercroissant met aardbeien confituur	€ 3,65
Roombotercroissant met Livar ham en belegen kaas uit de oven	€ 6,20
Roombotercroissant met natuurgerijpte oude kaas	€ 4,40
Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelsuiker	€ 5,25
Vers fruit salade van het seizoen	€ 4,70
Griekse yoghurt met gluten vrije granola, bosbessen en goji bessen. <i>Vers fruit van het seizoen, extra € 3,00</i>	€ 6,20
Brasilian breakfast; açai, guarana, gluten vrije granola en banaan	€ 6,70
Speltcrackers of getoast brood met gerookte zalm en avocado	€ 6,70

Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Pure hagelslag, hazelnootpasta of vruchtenhagel	€ 3,20
Roerei van scharreleieren met gebakken spek	€ 7,25
Roerei van scharreleieren met tomaat en kaas	€ 6,20
Roerei van scharreleieren met bosui en gerookte zalm	€ 7,75
Natuurgerijpte Noord-Hollandse oude kaas met mesclun sla en chutney van rozijnen	€ 6,20
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, Coppa di Pama en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,75
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, tomaat en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,25

Pranzo

lunch 12.00-16.30

Soepen & salades

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,75
Maiïsoep met Corona en yuzu parels	€ 7,50
Gemengde salade met gestoomde makreel met tandoori, Granny Smith appel, mangodressing en zonnebloempitten	€ 14,00
Dungesneden huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, pestodressing en Parmezaanse kaas	€ 13,00 € 18,00
Gemengde salade met mesclun sla, tamarillos, artisjok, gegrilde groente, sud n sol tomaatjes en bloemkool pickel en macadamia	€ 13,00

Sandwiches

*Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen
1 extra snee brood €1,00*

Gestoomde makreel met tandoori, mesclun sla, Granny Smith appel, mangodressing en zonnebloempitten	€ 10,85
BLT; een klassiek broodje belegd met bacon, littlegem sla en tomaat, met basilicum mayonaisse	€ 10,85
Weijderijck biologische rundvlees kroketten met Zaanse mosterd	€ 8,25
Ajuma's veggie kroketten met kastanje champignons en massala, geserveerd met mango chutney	€ 9,50
Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen' met sla, guacamole, tortilla chips en salsa Mexicana <i>Extra kaas + € 0,80 / extra spek + € 0,80</i>	€ 14,00
Club sandwich; gemarineerde BBQ kip met komkommer, tomaat, sla, gebakken spek, cheddar kaas, BBQ saus en cheddar cheese onion chips	€ 12,40
Tagliatelle met Parmezaan roomsaus, walnoten en groene asperges	€ 14,00 € 17,00

Antipasti

antipasti 12.00-23.00

Brood met olijfolie, basilicum pesto en gezouten boter	€ 7,25
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook en basilicum, <i>per stuk</i>	€ 3,10
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Coppa di Parma, <i>per stuk</i>	€ 4,15
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en gerookte zalm, <i>per stuk</i>	€ 4,15
Geay oester, met limoen, peper en zeezout, citroen wodka, <i>per stuk</i> <i>of half dozijn</i>	€ 3,60 € 19,75
Fondue van Hollandse kazen met half zuurdesem brood <i>Crudités voor bij de kaasfondue, extra € 4,10</i>	€ 9,25
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>	€ 13,50
Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart</i>	€ 13,50
Plateau van diverse vis specialiteiten met half zuurdesem brood	€ 14,00
Plateau Dodici; diverse kaas-, vlees- en vis verrassingen met bruschetta's en Pane Carasau (<i>voldoende voor 2 personen</i>)	€ 28,00
Plateau van diverse warm bittergarnituur (<i>5 stuks</i>)	€ 6,50
Crudités met dip van guacamole	€ 5,50
Cheddar cheese onion chips met Amerikaanse BBQ saus	€ 4,15
Gemarineerde olijven en gezouten nootjes	€ 4,15

Formaggio

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

PIERRE ROBERT - Een rauwmelkse tripple crème kaas die gemaakt wordt van de room die achterblijft na het maken van de Brie de Meaux. Het is een romig en tevens zacht kaasje die perfect is om uw kaasplankje mee te beginnen.

OUDEWIJKER FIORE ✓ - Deze Hollandse roodflora is zacht en smeug met tonen van hooi kastanje en beukenootjes. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde melk van koeien die grazen op de Brienenshof in Cothen.

SCHLOSSBERGER ALT ✓ - Deze traditionele rauwmelkse Zwitserse kaas rijpt in een grot naast de ruïne van kasteel Schlossberg, diep in de emmental vallei. De kaas wordt met de hand gekeerd tot hij de volle aroma en hardheid heeft bereikt. Het is een harde kaas, licht zout, boterig van smaak met een hint van hazelnoot.

EPOISSE COUPE - Epoisse is een heerlijke pittige lepelkaas. Volle, pikante kaas met vloeibaar zuivel. Deze kaas is geborsteld met gezouten water en gewassen met Marc de Bourgogne.

“SIKKEPIT” OUDE GEITEN KAAS ✓ - Oude Hollandse geitenkaas 12 tot 16 maanden gerijpt mooi romig met een zoetig tintje.

QUESO DE VALDEON ✓ - Een kruidige, licht pittige blauwader kaas maar toch zacht van structuur. De kaas is herkenbaar aan de plataanbladeren waarin hij verpakt wordt. Deze kaas bestaat voor 80% uit koemelk en van 20% uit schaap of geitenmelk.

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 rundvlees. 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.

TRUFFELSALAMI - Een overheerlijke salami met echte zwarte truffel. Dit geeft de salami een hele mooie volle smaak. Door de verse truffel is dit echt een salami voor de fijnproever.

NAGELHOUT - Nagelhout is aan de lucht gedroogd rundvlees, nog het meest te vergelijken met rookvlees.

Het is een typisch streekproduct en wordt nog door enkele slagers in het oosten van Nederland geproduceerd, met name in de Achterhoek, Twente, Salland en delen van Drenthe.

Het vlees, dat bij voorkeur afkomstig is uit een bilspier van een twee- tot vierjarige koe, moet na het slachten lang worden afgehangen en na het uitsnijden worden ingewreven met zout vermengd met kruidnagel of nootmuskaat. Vervolgens wordt het rundvlees gedurende enkele maanden opgehangen om te drogen aan de lucht. De naam nagelhout verwijst naar de plank met spijkers (naegels) waaraan het vlees na het slachten werd opgehangen om te drogen.

COPPA DI PARMA - De Coppa di Parma is gemaakt van vlees van de varkensschouder en hals. Nadat de Coppa handgebonden is, volgt er een lange rijpingsperiode. Het heeft een zachte en zoete smaak. De coppa is meer doorregen en daardoor zacht van smaak en structuur. Ideaal als antipasti.

CHORIZO IBERICO DE BELLOTTA - De "GRAND CRU" onder de chorizo's. Onze chorizo is gemaakt van overheerlijk pata negra vlees van het zwartpoot of Iberico varken en op smaak gebracht met knoflook en pimienta choricero: typisch Spaans paprikapoeder. Deze overheerlijke chorizo is ideaal op de chacuterieplank.

SPECK DELL'ALTO ADIGE - Alto Adige's grootste trots is natuurlijk de Speck, de karakteristiek gerookte ham met name afkomstig uit Val Venosta. De uitgebeende en daarna gehalveerde ham wordt gepekeld met kruiden en specerijen, waarna deze wordt gezouten en met zwarte peper bestrooid. Daarna wordt de ham gerookt en gedurende tenminste acht maanden opgehangen.

Piccola cena

small dinner 17.00-22.00

Starters

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,75
Maissoep met Corona en yuzu parels	€ 7,50
Gemengde salade met gestoomde makreel met tandoori, Granny Smith appel, mangodressing en zonnebloempitten	€ 14,00
Dungesneden huisgepekeld carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, pestodressing en Parmezaanse kaas	€ 13,00 € 18,00
Gemengde salade met mesclun sla, tamarillos, artisjok, gegrilde groente, sud n sol tomaatjes en bloemkool pickel en macadamia	€ 13,00
Huisgemaakte hartige granola met granaatappel, hangop, pompoen chutney, curry crème en bloemkool pickels	€ 13,00
Ceviche van gamba's, avocadocrème, Leche De Tigre, drie kleuren maïs en krokante maïs	€ 14,50
Vitello tonato; licht gebrande kalfshaas met geroosterde verse tonijn en ansjovis mayonaise	€ 14,50

Laat u verrassen door de keuken en kies voor een 3- of 4-gangen proeverij!

(samengesteld met ingrediënten van onze kaart)

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

* Bijpassend wijnnarrangement (4 glazen) € 20,00

3-gangen proeverij di Dodici	€ 32,00
4-gangen proeverij di Dodici	€ 38,75

Hoofdgerechten

volgens ons small dinner concept

Als supplement te bestellen;

frites met huisgemaakte mayonaise (€4,10)

verse groenten (€4,10) of gemengde salade met dressing (€3,85)

Zeeduivel puttanesca (tomatensaus met olijven en kappertjes) € 18,00 | € 23,25
met linguine van courgette en krokante venkel

Coquilles met Bottarga risotto, gemarineerde tomaatjes en
schaaldieren vinaigrette (4 stuks of 6 stuks) € 18,75 | € 28,00

Sukade steak met Kai-lan, kleeftijst en een schuim van
rendang (170gr of 250 gr) € 18,00 | € 23,25

Lamsschenkel, aardappelpuree met citroen en tijm en een
eigen jus met doperwten € 17,00

Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen' € 14,00
met sla, guacamole, tortilla chips en salsa Mexicana
Extra kaas + € 0,80 | extra spek € 0,80

Tagliatelle met Parmezaan roomsaus, walnoten en groene
asperges € 14,00 | € 17,00

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

Desserts

Pandan panna cotta met palmsuiker siroop tapioca parels, mango
structuren en passievruchtenijs € 7,75

Gateau chaud met structuren van rum, Ruby chocolade, cashewnoten
en ijs € 7,75

Baba geweld in een Brandewijn siroop, advocaat, schuim en bosbessen
sorbet € 7,75

Scroppino; citroen sorbet met Prosecco en wodka € 7,25

High coffee; 5 verschillende lekkernijen voor bij de koffie of thee € 6,50
(exclusief de koffie/thee van uw keuze)

Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk € 1,60

Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp € 13,50
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.



LUNGO / DOPPIO € 2,50 | € 3,50

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

ESPRESSO / DOPPIO € 2,50 | € 3,50

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 € 2,75 | € 3,75

MACHIATTO / DOPPIO

Espresso met een schepje melkschuim.

AMERICANO € 2,50

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

CORTADO € 2,75

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

FLAT WHITE € 3,75

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

CAPPUCCINO € 2,80 | € 4,25

/ 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 € 3,20

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

LATTE MACCHIATO € 3,20

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

FLAVOURED OR SPECIALS + € 0,60

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, haveremelk, sojamelk of cafeïnevrij worden bereid voor €0,25 extra.

DODICI SPECIALS € 3,50

CHOCOCAPPUCCINO

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

HAZELNOOT-KANEEL-LATTE € 4,00

Cafe latte met hazelnootsiroop en vleugje kaneel.

COLD BREW COFFEE € 3,20**NATUREL**

Koud gebrouwen koffie gegoten op ijsklontjes voor een verfrissende cafeïne shot

COLD BREW COFFEE € 3,40**KOKOSMELK**

Koud gebrouwen koffie gegoten op ijsklontjes voor een verfrissende cafeïne shot met kokosmelk

ICED COFFEE € 3,75

Twee shots espresso, vleugje caramel en een melk naar keuze met ijs

WARME CHOCOMEL € 2,75

+ slagroom € 0,85

SPECIAL COFFEE € 7,75

Diverse koffie cocktails met likeuren

KIDS CAPPUCCINO € 2,70

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

Heb je liever een alternatief voor melk of cafeïnevrij?

Alle koffies kunnen met amandel- melk, kokosmelk, havermelk, sojamelk of cafeïnevrij worden bereid (+ € 0,25).

Tè

THEE VAN THEE CULTUUR € 3,20

Zie voor de omschrijving van alle theesmaken de pagina hierna

VERSE MUNTTHEE € 3,40

+ gember en citroen, extra € 0,25

GEMBERTHEE € 3,20**CHAI ROOIBOS LATTE € 4,25**

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

DIRTY CHAI LATTE

Net als chai rooibos latte, maar dan met een shot espresso. € 4,75

MACHA LATTE € 4,50

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

SEIZOENSTHEE € 3,75

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

JUS D'ORANGE - Een groot glas versgeperst sinaasappelsap; € 3,75 | € 5,00
dát is natuurlijk het allerlekkerst. Rijk aan vitamine C.

Ook eventueel met karnemelk te bestellen. Karnejus is zo'n drankje wat met warm weer érg lekker en vooral heel verfrissend is.

AARDBEI BANAAN - Een verse fruitshake van aardbei en banaan € 4,75
gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Banaan en
aardei zoals je nog nooit geproefd hebt, vol van smaak en rijk aan
vitamine C en B.

PAPAYA MANGO - Een heerlijke fruitsmoothie rijk aan vitamine A, B € 5,00
en C door alleen al de mango. Samen met de magnesium en kalium
van de Papaya loop je zo fit als een hoentje de deur uit.

Succhi di verdura freschi

*Al onze sappen zijn van 100% fruit en groenten en worden aangemaakt met onze
biologische appelsap of als je wilt met verse jus d'orange en zijn zonder toevoegingen,
GMO free, Vegan en glutenvrij.*

LOVELY GREEN SMOOTHIE - Deze groene smoothie is een perfecte € 5,00
en lekkere oplossing voor de bladgroen inname en positief voor de
zuur base huishouding van je lichaam.

*Ingrediënten: Avocado, Spinazie, Mango, Broccoli, Tarwe gras, Gerste
gras en Spirulina (gezonde zoutwater alg)*

BERRY BOMB SMOOTHIE - Deze smoothie van bessen is een goeie € 5,00
manier voor het "boosten" van je antioxidanten inname.

*Ingrediënten: Acai, Blauwe bes, Zwarte bes, banaan, appel, aardbei,
bramen, hennep proteïne en Boabab (Afrikaanse plant)*

HAWAIIAN SMOOTHIE - Deze smoothie trakteert je lichaam op € 5,00
waardevolle A en C vitamines, mineralen en gezonde vetten.

*Ingrediënten: passievrucht, kokos, mango, acerola kersen, appel en
ananas*

CLOCKWORK ORANGE SMOOTHIE - Deze smoothie is een heerlijke € 5,00
manier voor de inname van je groente. Een bom van vitamines en
mineralen.

*Ingrediënten: wortel, rode biet, gember, papaya, appel en lucuma
(vrucht uit Peru)*

Gin & Tonic

BULLDOG GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 9,00

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

BULLDOG GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 9,50

Premium Gin met een harmonieus karakter, heerlijk in combinatie met Schweppes premium tonic Hibiscus en rood fruit.

DUIVELSKRAL € 10,20

Een kruidige Gin (47% alcohol) met een subtiele frisse citrusaroma. Deze Gin schenken wij met Schweppes premium tonic en Nepalese timut peperkorrels en komkommer.

G'VINE NOUAISSON GIN & SCHWEPES BLOSSOM EN LAVENDER PREMIUM TONIC € 10,20

Een Gin gemaakt van vroeg in het jaar geplukte Ugni blanc druiven, mooi floraal, citrus en kruiden met een Schweppes premium tonic en wat druiven.

HENDRICK'S GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 10,20

Een aparte frisse smaak met komkommer, minder jeneverbessen en Bulgaarse roos met Schweppes premium tonic en verse komkommer.

VL 92 GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 11,20

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

FIFTY POUNDS GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 15,20

Een zachte Gin met salie, zoethout, eucalyptus, mandarijn en een vleugje munt met Schweppes premium tonic en zoethout.

GIN MARE & SCHWEPES BLOSSOM EN LAVENDER PREMIUM TONIC € 10,70

Een Gin met veel body en olieachtige structuur uit Spanje. Je proeft tijm, rozemarijn en basilicum, wordt gedronken met Schweppes premium tonic en tijm en citroenzeste.

TANQUERAY RANGPUR GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 10,20

Een Gin met rangpur (kruising tussen mandarijn en citroen). Erg verfrissend met vleugjes laurier en wat gember. Met Schweppes premium tonic en citroengras.

MONKEY 47 & SCHWEPES PREMIUM TONIC € 11,70

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

BOBBY'S € 9,50

Bobby's Gin is een bijzonder fijn gekruide Gin die het meeste weg heeft van een London Dry Gin. Traditionele Indonesische kruiden worden er gebruikt om een karakteristieke smaak te krijgen. De smaken zijn vooral rijk en in balans en geven de Gin een zachtaardig karakter. Door het gebruik te maken van maar liefst 8 botanicals krijgt Bobby's zijn kruidige smaak die goed in balans ligt met zijn citrus tonen. het geheel word afgesloten met een peperige afdronk. Bobby's Gin heeft een alcoholpercentage van 42% en schenken wij met Schweppes premium tonic en sinaasappel en kruidnagel.

Cocktails

ZENZERO € 10,50

Een mix van Scotch and Rye wiskey, zoet en zuur citroen met het pittige van gember.

TITO'S BLOODY MARY € 9,75

Tito's Handmade wodka, tomatensap, verse citroen, tabasco, worcestersaus en selderij.

ENZONI € 9,50

Mooie variant op de welbekende negroni, met witte druiven en een frisse taste.

FROZEN RED COLLINS € 10,00

Een klassieke gin cocktail maar dan gemixt met crushed ijs en rode bosvruchten.

DODICI'S STORMY € 10,00

Onze zelf gemaakte Dodici rum, verse limoen en gemberbier.

WHEN YOU'RE EXPECTING € 5,75

Gingerbeer, sinaasappel, limoen, munt en een siroop van grapefruit en bosbessen.

LA VITA E BELLA € 10,00

Navy Strength gin, roze peper/komkommer shrub en sparkelende rozen.

SCROPPINO € 7,25

Citroen sorbet ijs met Prosecco en wodka. Heerlijk voor na het eten, maar eigenlijk ook gewoon als verfrissend tussendoortje.

WHO THE F*CK IS HUGO? € 9,00

Heerlijke cocktail met op basis van Cava, elderflower en Dolin Rouge.

COSMOPOLITAN € 9,00

A real lady like cocktail met cranberry juice, wodka, Cointreau en verse limoen.

MOJITO € 9,00

Bruine rum met verse limoen, rietsuiker, muntblaadjes, afgetopt met ginger ale.

LONG ISLAND ICE TEA € 10,50

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 gemberbier.

APPLE CIDER MULE € 9,50

American Mule maar dan met whiskey en cider, geserveerd met appel en kaneel.

HONEY GIN COCKTAIL € 9,50

Frisse cocktail met een mix van gin en huisgemaakte honing siroop.

EARL GREY MARTINI € 10,50

Een toegankelijke martini op basis van gin, citroen en onze huisgemaakte thee siroop.

RUSTY NAIL € 11,00

Stevige cocktail met whiskey, drambuie en ginger ale.

Vino

Vino bianco / Witte wijn

HUISWIJN: FM PINOT GRIGIO VENETO, ITALIË € 4,25 | € 21,00

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 | € 22,50

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 | € 25,00

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 | € 27,00

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 € 5,75 | € 28,50

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 | € 30,00

Deze Chardonnay is geen vriendelijk fruitbommetje maar een serieuze tafolgenoot. 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, WEINVIERTEL, OOSTENRIJK € 6,25 | € 31,00

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.

NIUS BARRICA, SPANJE € 38,00

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!

CLOS PONS SISQUELLA, CATALONIË, SPANJE € 7,50 | € 37,50

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 € 38,00

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.

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 € 69,50

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** € 4,25 | € 21,00

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 | € 30,00

De MIP Rose Classic is de rosé topper uit de Provence en de Cote D'azur. In het glas is dit een heel licht getinte rosé met een strelende en explosieve neus met noten van witte bloemen en kleine gele vruchten. In de mond is de MIP provence rosé een wijn vol finesse.

SPARKLING ROSÉ (200ml flesje) 0% ALCOHOL € 7,50

Deze mousserende alcoholvrije wijn heeft een geweldige smaak, is verfrissend en bevat fijne bubbels. De rosé is gemaakt van de tempranillo druif.

Vino rosso / Rode wijn

HUISWIJN: FM MONTEPULCIANO VENETO, ITALIË € 4,25 | € 21,00
 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 afdrank.

STAJNBECH PINOT NERO, VENTO, ITALIË € 6,00 | € 30,00
 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 | € 30,00
 Volle, fruitige en romige op eikenhout gerijpte Shiraz uit het wijngebied 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 € 7,50 | € 37,50
 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 € 6,50 | € 32,50
 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 VARGAS RISERVA, TEMPRANILLO, RIOJA, SPANJE € 7,25 | € 36,50
 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 begeider bij rood vlees gerechten, top Rioja!

FRANK, CABERNET FRANC, MERLOT EN SANGIOVESE, TOSCANE, ITALIË € 38,50

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 CITRAN HAUT MEDOC 2009, BORDEAUX, FRANKRIJK € 37,50

Een wijn met een rijke en delicate complexiteit van rijp rood fruit, vijgen, noten en vanille. Heerlijk glas wijn met een zeer lange en complexe afdronk. Gemaakt van de druiven Cabernet Sauvignon en Merlot. Deze wijn heeft 12 tot 14 maanden op nieuw Frans eiken gelegen en is een zeer geliefde Cru Bourgeois vanwege zijn bijna vrouwelijke elegantie.

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 € 69,50

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 € 5,75 | € 29,50

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, frivool maar elegant, en als zodanig een verrukkelijk aperitief.

ROSÉ CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDEÈS, SPANJE € 29,50

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

MIMOSA € 7,50

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

KIR ROYAL, PER GLAS € 7,50

Heerlijk glas cava met een klein laagje crème de cassis.

APEROL SPRITZER, PER GLAS € 7,50

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

HUGO, PER GLAS € 7,50

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 € 7,50

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

BELLINI, PER GLAS € 7,50

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

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE € 65,00

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

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ € 72,50

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