

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
Huisgemaakt wisselend gebak	€ 3,50
Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk	€ 1,50
Roombotercroissant met Nutella	€ 3,00

Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Compleet ontbijt

Gezonde start; vers fruit salade van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, speltmeel cracker en Noord-Hollandse oude kaas	€ 8,75
Belegen start; wentelteefje met kaneelsuiker, croissant met aardbeien confituur, roerei van scharreleieren met spek en landbrood	€ 9,75
Complete start (geserveerd vanaf 2 personen / prijs p.p.); vers fruit salade van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, croissant, speltmeel cracker, landbrood, roerei van scharreleieren met spek, Noord-Hollandse oude kaas, wentelteefje met kaneelsuiker en aardbeienconfituur	€ 11,00

Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Roombotercroissant met aardbeienconfituur	€ 3,00
Roombotercroissant met pastrami en belegen kaas uit de oven	€ 5,75
Roombotercroissant met natuurgerijpte oude kaas	€ 3,50
Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelsuiker	€ 4,25
Vers fruit salade van het seizoen	€ 3,75
Griekse yoghurt met gluten vrije granola, bosbessen en goji bessen. <i>Vers fruit van het seizoen, extra € 2,75</i>	€ 6,00
Brasilian breakfast; açai, guarana, gluten vrije granola en banaan	€ 6,50
Italian breakfast; toast, Burrata, aceto balsamico, honing en basilicum	€ 6,50

Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Pure hagelslag, hazelnootpasta of vruchtenhagel	€ 3,00
Roerei van scharreleieren met gebakken spek	€ 6,50
Roerei van scharreleieren met tomaat en kaas	€ 5,50
Roerei van scharreleieren met bosui en gerookte zalm	€ 7,00
Natuurgerijpte Noord-Hollandse oude kaas met mesclun sla en chutney van rozijnen	€ 6,00
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, pastrami en zongedroogde tomaten ketchup	€ 7,50
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, tomaat en zongedroogde tomaten ketchup	€ 6,75
Tosti met raclette kaas, Parmaham en honing mosterd mayonaise	€ 7,50

Pranzo

lunch 12.00-16,30

Soepen & salades

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,00
Koude soep van venkel, spinazie en mint	€ 7,00
Heldere tomaten bouillon met een crostini a la 'pizza'	€ 7,00
Gemengde salade met Burrata, watermeloen, honing, balsamico en walnoten	€ 12,00
Dungesneden, huisgepekeld carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en een rode ui truffeldressing	€ 11,00
Gemengde salade pulpo en gamba met avocado en croutons	€ 12,00
Gemende salade met zacht gegaarde eendenborstfilet in hoisin en een dressing van yoghurt, kaneel en sereh	€ 12,00

Sandwiches

Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Gerookte zalm, mesclun salade, gribiche dressing en komkommer	€ 9,50
Burrata, watermeloen en geroosterde walnoten	€ 10,50
Weijderijck biologische rundvlees kroketten met Zaanse mosterd	€ 8,00
Zacht gegaarde eendenborstfilet, mesclun salade en een dressing van yoghurt, kaneel en sereh	€ 9,50
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 € 0,75</i>	€ 12,00
Club sandwich; gemarineerde fajita kip met komkommer, sla, gebakken spek, guacamole, jalapeño en tortilla chips	€ 11,50
Ravioli gevuld met doperwtjes en mint met een gezouten citroen boter	€ 11,25

Antipasti

antipasti 12.00-23.00

Brood met olijfolie, peppadew pesto en gezouten boter	€ 6,50
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook en basilicum, <i>per stuk</i>	€ 2,50
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Parmaham, <i>per stuk</i>	€ 3,50
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Burrata, <i>per stuk</i>	€ 3,50
Geay oester, met limoen, peper en zeezout en citroen wodka, <i>per stuk</i> <i>of half dozijn</i>	€ 3,50 € 18,00
Fondue van Hollandse kazen met half zuurdesem landbrood <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>	€ 12,50
Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart</i>	€ 12,50
Plateau van diverse vis specialiteiten met half zuurdesem landbrood	€ 12,50
Plateau Dodici; diverse kaas-, vlees- en vis verrassingen met twee bruschetta's en Pane Carasau (<i>voldoende voor 2 personen</i>)	€ 24,50
Plateau van diverse warm bittergarnituur (<i>5 stuks</i>)	€ 5,75
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.

DELICE DE BOURGOGNE ✓

De zacht aromatische smaak is deels te danken aan de toegevoegde room. De zachte witte bloemige korst geeft de kaas het lichte aroma.

TALEGGIO AL TARTUFO ✓

Taleggio is een zachte gewassen korstkaas die afkomstig is uit het gelijknamige dal in het Bergamo gebied in Lombardije. De kaas is herkenbaar aan de strepen in de oranje-roze korst met daarin blauwgrijze schimmelvlekken. Tijdens de productie is er ook Italiaanse zwarte truffel toegevoegd om er een mooie verdeelde smaak van truffel aan toe te voegen.

DE WITTE VAN ROTSELAER ✓

Een ambachtelijke witschimmel kaas uit België met een fris geitenzuivel. Het fijne witte zuivel rijpt door onder de korst. Deze Belgische kaas met een witte korst is het topproduct van kaasmakerij Midgard uit het dorpje Rotselaer. Het is een zachte geitenkaas met een lichte witschimmelkorst. De kaas rijpt 2 tot 7 weken.

HEUBLUMENKÄSE ✓

Deze Zwitserse bergkaas wordt na een rijping van twee maanden met hooibloemen bedekt en dan verder ingesmeerd, totdat hij zijn rijpingstijd van minimaal vijf maanden heeft bereikt. De kruiden geven de kaas een heerlijk aroma.

QUESO DE VALDEON ✓

Deze blauwschimmelkaas komt uit het 'Picos de Europa' een berggebied in het groene noorden van Spanje. Hij wordt het hele jaar door vervaardigd van een mengsel van gepasteuriseerde koeienmelk (minimaal 80%), geitenmelk en/of schapenmelk.

FRIESE NAGELKAAS OUD ✓

Friese Nagelkaas dankt zijn naam aan de toevoeging van kruidnagelen. De Friese nagelkaas is ook van het kantermodel. Deze kaas heeft namelijk geen 'bolle wangen', zoals de Goudse kaas. Deze kaas wordt bereid uit magere melk. Het zuivel is hard, kruidig en wat bros.

Salumi

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

Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.

BRESAOLA

Bresaola is een Noord-Italiaanse specialiteit van gezouten rundvlees dat maandenlang wordt gedroogd, waardoor het een enorm rijke smaak krijgt. De manier van zouten en drogen is gelijk aan die van salami, maar bij Bresaola wordt in plaats van gekruid gehakt een heel stuk vlees gebruikt.

CAPOCOLLO NAPOLETANO

Dit is een gedroogde ham van de nek van 100% Italiaanse varkens. De ham is aangenaam pittig met paprika poeder, licht gerookt en is opgebonden tussen 2 bamboestokjes om hem zijn vorm mee te geven.

RUNDER PASTRAMI

Gerookt en gepekeld mager rundvlees dat zijn oorsprong vind in Roemenië. Licht zilt en met een heerlijke rooksmaak.

PARMAHAM

Parmaham is een ham die uitsluitend in de Italiaanse provincie Parma gemaakt mag worden van Italiaanse varkens. Het vlees is gezouten met Siciliaans zeezout en met het zouten ontstaat al het eerste verschil tussen Parmaham en andere soorten ham. Bij het inwrijven van het zout wordt er veel minder zout gebruikt dan bij andere hammen, waardoor parmaham iets zoeter smaakt.

BRANDT EN LEVIE GEDROOGDE WORST MET PIMET ESPILETTE EN VENKELZAAD

Droge worst gemaakt in Amsterdam van het Baambrugse scharrelvarken, verrijkt met een vleugje pimet espilette en venkelzaad.

BRANDT EN LEVIE GEDROOGDE WORST MET SPAR EN BLAUWE KAAS (IN SAMENWERKING GEMAAKT MET JONNIE BOER)

Droge worst gemaakt in Amsterdam van het Baambrugse scharrelvarken, verrijkt met spar en blauwe kaas.

Piccola cena

small dinner 17.00-22.00

Starters

Crostini met crème van geitenkaas, gele tomaat en basilicum	€ 11,00
A la minute `gin en tonic` ceviche van dun gesneden zeebaars met chili-limoen popcorn	€ 11,50
Licht gerookte kalfstartaar met Baskische ketchup en een schuim van kappertjes	€ 12,50

Soepen & Salades

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,00
Koude soep van venkel, spinazie en mint	€ 7,00
Heldere tomaten bouillon met een crostini a la 'pizza'	€ 7,00
Gemengde salade met Burrata, watermeloen, honing, balsamico en walnoten	€ 12,00
Dungesneden, huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en een rode ui truffeldressing	€ 11,00
Gemengde salade pulpo en gamba met avocado en croutons	€ 12,00
Gemende salade met zacht gegaarde eendenborstfilet in hoisin en een dressing van yoghurt, kaneel en sereh	€ 12,00

Supplementen

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

Hoofdgerechten

Gebakken gamba's afgeblust in gember bier met quinoa en een schuim van kokos en limoenblad € 14,00

Op de huid gebakken dorade filet met een tomaten risotto en salsa verde € 14,00

`Tataki` van sucade steak gemarineerd in de yuzu, soja en gember met Portabella crème en een krokant van lotus wortel € 14,00

Gegrilde kalfslendebiefstuk met blini's, cantharellen en een jus met taggiasche olijven en framboos € 14,00

Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen', met sla, tomaat, augurk, compote van rode ui en smokey whiskey BBQ saus
Belegen kaas, extra € 0,75

Ravioli gevuld met doperwtjes en mint met een gezoute citroen boter € 11,25

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

Laat u verrassen door de keuken; 4 gangen proeverij samengesteld met ingrediënten van onze kaart* € 34,00

** Dit menu kunnen we alleen serveren als alle gasten aan uw tafel hieraan deelnemen*

** Bijpassend wijnarrangement (4 glazen) € 16,00*

Desserts

Baba au rum met een vleugje roos, rabarber sorbet en een tuille van framboos € 7,25

Gateau chaud met structuren van aardbeien en een mascarpone-aardbeien roomijs € 7,25

Cheesecake met Banoffee en yoghurt-perzik ijs € 7,25

Scroppino; citroen sorbet met Prosecco en wodka € 6,00

High coffee; 5 verschillende lekkernijen voor bij uw koffie (of thee)
Exclusief de koffie/thee van uw keuze € 3,75

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

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

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 hinten 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, haveremelk, 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.

SLOW COFFEE € 3,00

Daar waar je een shot espresso in pakweg 25 seconden zet, neemt een kopje slow coffee maken gemiddeld 3 tot 5 minuten in beslag. Net als een 'ouderwets' snelfilter (what's in a name...) wordt bij slow coffee heet water op versgemalen koffie in een filter geschonken. Langzaam druppelt het hete (niet kokende!) water door het koffiemaatsel, waardoor alle spannende en frisse smaken van de koffie opgenomen worden.

WARME CHOCOMEL € 2,50

+ slagroom € 0,75

KIDS CAPPUCCINO € 2,50

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

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 eigennig 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.

Succhi di frutta freschi

JUS D'ORANGE - *Succo d'arancia*

€ 3,50

€ 4,00

Jus d'orange van versgeperste sinaasappels voor een goed en gezond begin van de dag. Proef de zomer in de verse sinaasappels.

KARNEJUS - *Latticello con succo d'arancia*

€ 4,00

De lichtzure biologische karnemelk, gemixt met een verse jus d'orange. Een gezonde zuiveldrank zonder het vet van gewone melk.

Frullati di frutta

ANANAS KOKOSNOOT

€ 4,00

Een verse fruitshake van ananas en kokos gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Een mild zoete shake rijk aan vitamine c, e, ijzer en kalium.

MANGO MANDARIJN

€ 4,50

Een verse fruitshake van mango en mandarijn gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Deze shake wordt 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.

AARDBEI BANAAN

€ 4,00

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

ACEROLA BES EN MANGO

€ 4,50

Een verse fruitshake van acerola en mango gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Deze frisse shake is een vitamine booster door de acerola bes, rijk aan vitamine A, B en C.

ACAÏ EN BANAAN

€ 4,50

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.

* Appelsap vervangen voor een jus d'orange is altijd mogelijk

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

€ 8,00

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 NOUAIISON 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 wiskey, 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 € 6,50

Citroen 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: MIOPASSO FIANO, SICILIË ITALIË € 4,50 | € 22,50

Heerlijke rijpe wijn van de Fiano druif, in de smaak en neus aroma's van ananas, peer en een vleugje honing. Lekker te drinken bij schaal- en schelpdieren, salades en wit vlees gerechten.

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.

QUINTA DE TAPIA, TREIXADURA, GALICIE, SPANJE € 5,50 | € 26,50

In de neus aroma's van tropisch fruit. De smaak is puur, met appel en limoen, witte peper en anijs. Een unieke combinatie van tropisch fruit met een mineralige frisheid en een lange finish.

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.

HOFER VELTLINER KIRCHLESSEN, WEINVIERTEL, OOSTENRIJK € 5,75 | € 27,50

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.

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

Deze Chardonnay is geen vriendelijk fruitbommetje maar een serieuze tafelenoot. 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.

MAS DE LA DEVEZE, COTES DE ROUSSILLON ÉLEVÉ EN FUS DE CHENE, LANGUEDOC € 6,75 | € 32,75

Gemaakt van Grenache blanc, Grenache gris en Macabeu druiven. Elegante wijn met een vleugje vanille en aangenaam rijp fruit, voor de liefhebbers! Bij rijpe kazen en stevige vis op zijn best.

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.

MANTELL BLANCO VERDEJO BARICA, SPANJE € 36,50

Wat niet vaak lukt, maar deze wijnmakers wel! Is een 100% Verdejo, op eikenhout gelagerd, maar weer voldoende frisheid en smaak waardoor je een heel gastronomische wijn krijgt. Combineert goed met gevogelte, vis en rijstgerechten.

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 gerechtes 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.

CHAMONIX ROUGE, FRANSCHHOEK ZUID-AFRIKA

€ 5,50 | € 26,50

Een wijn met een rijke mix van druiven. In de geur rode bessen, cederhout en vanille. Volle ronde wijn met structuur en een fruitige, lange afdronk. Lekker bij stevige kaassoorten, geroosterd varkensvlees of rood vleesgerechten.

JERRY LOHR ESTATES, CALIFORNIË, VERENIGDE STATEN € 6,50 | € 31,00

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

**FATTORIA POGNI POGGIO CHIANTI RISERVA AL FALCHI, € 6,00 | € 29,00
TOSCANE, ITALIË**

Deze Chianti Riserva van Sangiovese en lokale druiven heeft een diep rode kleur met aroma's van kruiden. De 8 maanden houtrijping maken deze wijn rond, vol en elegant. Ideaal bij lamsvlees en rijpe kazen.

**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 € 34,00
SANGIOVESE, TOSCANE, ITALIË**

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, € 49,50
FRANSHOEK ZUID-AFRIKA**

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, PENEDES, 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, PENEDES, SPANJE € 27,50

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

KIR ROYAL, PER GLAS € 6,00

Heerlijk glas cava met een klein laagje crème de cassis.

APEROL SPRITZER, PER GLAS € 6,00

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

HUGO, PER GLAS € 6,00

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 € 6,00

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

BELLINI, PER GLAS € 6,00

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.