

APERITIEVEN

Glas Champagne	12,00
Glas Cava	7,00
Aperol Spritz	9,00
Kirr Royal	8,50
Kirr	5,50
Martini rood/wit	4,50
Porto rood/wit	4,50
Sherry dry/medium	4,50
Ricard	5,50
Pineau des charentes	5,00

COCKTAILS

Maison (apricot, gin, cointreau en jus d'orange)	10,00
Mojito	8,00
Sex on the beach	8,00

ALCOHOLVRIJ

Cocktail zoet	6,50
Cocktail bitter	6,50
Seed Lip Gin	
Fever-tree tonic water	9,00
Witte wijn	5,00
Heineken 0.0	3,25
Affligem Blond 0.0	4,00
Radler 0.0	3,50



GIN

Gordons gin	
Royal club tonic	9,00
Hendrick's gin	
Fever-tree tonic water	11,00
Bombay Sapphire gin	
Fever-tree tonic water	10,00
Bulldog London gin	
Fever-tree tonic water	10,00
Monkey 47 gin	
Fever-tree tonic water	14,00
7 Sins Pride gin	
Fever-tree tonic water	13,00

MIXEN

Barcadi Coca Cola	8,50
Campari soda	8,00
Campari jus d'orange	8,50
Pisang Ambon jus d'orange	8,50
Picon witte wijn	9,00
Safari jus d'orange	8,50
Passoa jus d'orange	8,50
Vodka jus d'orange	8,50
Vodka Redbull	9,00

BIEREN

Huisbier "Fort Ensemble"	5,50
Amstel van 't vat	3,00
Amstel 50cl van 't vat	5,50
Affligem blond van 't vat	4,00
Affligem Belgisch wit van 't vat (seizoen)	4,00
Affligem dubbel	4,00
Kriek Mort Subite	4,00
Amstel Radler citroenbier 2%	3,50
Trappist Westmalle dubbel	4,50
Trappist Westmalle tripel	5,00
Karmeliet tripel	5,50
Kwaremont pittig blond	4,50
La Chouffe blond	4,50
Zundert trappist	5,50
Vedett extra blond	4,50
Orval trappist	5,50
Hoegaarden	3,50
Brand Oud bruin	3,50
Liefmans fruitesse	4,50
Duvel	5,50
Omer	5,50
Desperados (seizoen)	5,00
Corona (seizoen)	5,00

FRISDRANKEN

Coca Cola	2,80
Coca Cola Zero	2,80
Lipton Ice tea	3,00
Lipton Ice tea green	3,00
Fanta orange	2,80
7-up	2,80
Sourcy stil/bruis	2,80
S. Pellegrino 25cl	3,00
Gini	3,00
Royal Club tonic	2,80
Fever Tree tonic	3,50
Royal Club tomatensap	3,25
Jus d'orange I love Zeeland	3,25
Appelsap I love Zeeland	3,00
Chocomel	3,00
Red Bull	4,50

WATER PER FLES

Fles Acqua Panna 75cl	6,50
Fles San Pellegrino 75cl	6,50



BITES TO SHARE

Plankje van de Chef	€ 20,00
Oester per stuk	€ 3,50
Plankje verse friet met mayonaise	€ 6,00
Brood met smearsels (Tomaten-tapenade/aïoli/kruidenboter)	€ 6,50
Portie kaas en mosterd	€ 6,50
Portie bitterballen "Kwekkeboom" (8 stuks)	€ 8,50
Portie gefrituurde garnalen en chilisaus (10 stuks)	€ 8,00
Portie mini loempia's en chilisaus " veggie " (8 stuks)	€ 8,00
Portie mini frikandellen met mayonaise en curry (10 stuks)	€ 7,50
Kleine garnalenkroketten met dip (5 stuks)	€ 7,50



SUGGESTIE MENU ASPERGES

Aspergesoep 6,50

&

Asperges op Vlaamsche wijze
Hollandaisesaus, boerenachterham, krieltjes 25,00

of

Asperges met lamsfilet
Lamsoor, dragonjus, krieltjes 27,50

&

Ijs met aardbeien 9,00

38,50



VOORGERECHTEN

Oma's tomatensoep	7,50
Zeeuwse vissoep <i>bisque</i>	10,50
6 oesters	20,00
Ambachtelijk gemaakte garnalenkroket (2 stuks)	15,00
Ambachtelijk gemaakte kaaskroket (2 stuks)	13,50
Scampi's van de Chef (6 stuks)	15,00
Gerookte zalm, grijze garnalen, sla en cocktailsaus	12,50
Geitenkaas met honing en sla	12,50
Burrata met tomaten, rucola en perzik "veggie"	14,00
Steak tartaar "a la minute"	14,50
Rundercarpaccio	14,50

- Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en boter

VOOR DE KLEINTJES

Frikandel met verse friet en appelmoes	8,00
Kroket met verse friet en appelmoes	8,00
Kipnuggets met verse friet en appelmoes	8,00
Kinderijs met spikkels	5,00



HOOFDGERECHTEN VIS

Wij serveren de Zeeuwse mosselen weer als de kwaliteit dit toelaat

Kabeljauwhaas met zeegroenten

Kreeftensaus of kruidenroomsaus	27,50
Gebakken zeetong (2 stuks à 250 gram)	35,00
Ambachtelijke garnalenkroketten (3 stuks)	22,00
Scampi's van de Chef (12 stuks)	27,00

MAALTIJDSALADES

Gerookte zalm, grijze garnalen, 1 gamba en cocktailsaus	23,50
Geitenkaas en honing	19,00

HOOFDGERECHTEN VLEES

Filet Mignon (200 gram) <i>met pepersaus of stroganoffsaus</i>	26,50
Steak tartaar "a la minute"	26,00
Rickies stoofvlees (stoverij) <i>met salade</i>	19,00

- Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten, stokbrood of verse friet en diverse sauzen



DIGESTIEVEN

Cognac Courvoisier VSOP	9,00
Cognac Martell VS	7,00
Calvados	7,00
Poire Williams	6,50
Drambuie	7,00
Cointreau	7,00
Grand Marnier	7,00
Tia Maria	5,50
Baileys	5,50
Amaretto di Saronno	5,50
Limoncello	5,00
Cuarenta Y Tres	5,50
Grappa	6,50
Sambuca	5,00
Jenever jong	3,00
Jenever oud	3,00
Jägermeister	3,50

WHISKEY`S

Johnny Walker (red label)	5,00
J & B	5,00
Glenfiddich (single malt)	6,50
Springbank (single malt, 10 Years old)	8,50
Tyrconnell (single malt)	7,50
Jack Daniel`s	6,00



DESSERTS

Ijs met aardbeien	9,00
Panna Cotta met rood fruit	8,50
Brusselse wafel met slagroom	4,50
Brusselse wafel met vanille-ijs en slagroom	7,00
Citroen sorbetijs (1 bol)	4,00
Cocolade mousse met slagroom	8,00
Dame Blanche met Callebout chocoladesaus	9,00
Coupe advocaat met slagroom	9,00
Verwen koffie	9,50
Kinderijs met spikkels	5,00

WARME DRANKEN

Verwen koffie	9,50
Koffie	3,00
Cafeïnevrije koffie	3,00
Latte machiato	3,75
Koffie verkeerd	3,25
Cappuccino (slagroom of melkschuim)	3,25
Espresso	3,00
Thee diverse smaken	2,75
Verse muntthee/ gemberthee	3,50
Chocolademelk warm	3,50
Irish coffee (whiskey)	8,50
Italian coffee (Amaretto)	8,50
French coffee (Grand Marnier)	8,50
Black Russian coffee (Vodka, Tia Maria)	8,50
Spanish coffee (Cuarenta Y Tres)	8,50
Jamaican coffee (Tia Maria)	8,50



MOUSSERENDE WIJNEN

- 1. Champagne J.F. Defleury Brut Tradition France**
Prachtige Champagne uit het boekje, een strakke en feestelijke brut 12,00/57,50
- 2. Familia Oliveda Cava Brut Jove Girona Cataluna Espana**
Mooie droge cava van Perellada, Macabeu en Xarel-lo 7,00/30,00

WITTE WIJNEN

- 3. Mosselwijn speciaal geselecteerde wijn als begeleider bij mosselen**
En natuurlijk ook andere visgerechten 5,00/28,00
- 4. Pinot Blanc Eduard Leiber**
Frisse pinot blanc met geuren van witte bloemen 5,00/25,00
- 5. Guillaume Aurèle Chardonnay Vin de Pays d`Oc Languedoc France**
Klassieke chardonnay met weelderige toetsen van tropisch fruit 5,00/25,00
- 6. Guillaume Aurèle Sauvignon Blanc Vin de Pays d`Oc Languedoc France**
Stuivende en geurige sauvignon met in de mond groene appel en rijpe peer 5,00/25,00
- 7. Duca di saragnano Sangiovese Bianco Toscane Italia**
Bijzondere witte wijn, gemaakt van blauwe Sangiovese druif. Fris en fruitig 30,00
- 8. Domaine Hamelin Chablis Bourgogne France**
Rijke Bourgogne met een fraaie mineraliteit en lange afdronk 40,00
- 9. Domaine de la Rossignole Pierre Cherrier et Fils Sancerre Blanc Loire France**
Wie kent `m niet? Past perfect bij schaal en schelpdieren! 37,50
- 10. Weingut Van Volxem Riesling Mosel-Saar Deutschland**
Absolute `cult` uit de Mosel. Een riesling met een grote gelaagdheid 40,00
- 11. Bouchard-Finlayson Chardonnay Crocodile`s Lair Kaaimansgat Hermanus South Africa**
Een fantastische `Bourgogne-uit-Zuid-Afrika` zou niet bestaan? Neem dan deze 37,50



ROSÉ WIJNEN

- 12. Guillaume Aurèle rosé Vin de Pays d`Oc Languedoc France**
Rosé zoals ie moet zijn, strak droog en fruitig tegelijk 5,00/25,00
- 13. Domaine Robert Vic Comtesse Marion "Le Voyage"
Grenache Rosé Pays d`Oc France**
Zeer licht van kleur en hierdoor subtiel en elegant.
Veel aardbeien en frambozen 6,00/31,50
- 14. Domaine Robert Vic Comtesse Marion "Le Voyage"
Grenache Rosé Pays d`Oc France MAGNUM**
Voor de dorstige gast hebben we `m ook iets groter Fles 1.5lt 60,00
- 15. Ultimate Provence "UP" Rosé Côte de Provence France**
Niet alleen een prachtige fles, maar ook nog eens een serieuze wijn.
Heerlijke maaltijd-rosé 45,00

RODE WIJNEN

- 16. Legendary Estate Pinot Noir Transylvanië Romania**
Waanzinnige Pinot Noir die niet onderdoet voor een mooie Bourgogne.
Licht en fris 5,00/25,00
- 17. Bodegas Murviedro Cepas Viejas Monastrell Alicante Espana**
Als het iets steviger mag zijn. Een rijke, zondoorstooftde wijn
uit het Spaanse zuiden 6,50/32,00
- 18. Château Des Tourelles Lalende-de-Pomerol Bordeaux France**
Hoe mooi kan klassieke Bordeaux zijn? 100% Merlot en zijde zacht 42,50
- 19. Château Fargueirol Châteauneuf du Pape Rhone France**
Zeer complex en gastronomische wijn. Aristocratisch en groots 57,50

DESSERTWIJN

- 21. Château Simon Sauternes Bordeaux France**
Grote wijn met tonen van honing, marmelade en sinaasappelschil.
Zoet? Jazeker!

30,00

