



Warme dranken

Koffie met slagroom	3.3
Espresso	3.2
Cappuccino	3.3
Latte macchiato	4
Koffie verkeerd	4
Espresso macchiato	3.6
Warme chocolademelk	4
Slagroom	1
Thee (english, earl grey, groene of rooibos)	3.2
Verse munthee met honing	3.9
Gemberthee met sinaasappel en honing	3.9
Derper koffie met schelvispekkel en slagroom	9
Zeerovers koffie met witte en bruine rum, cognac, slagroom	9
Irish koffie volgens vertrouwd recept gemaakt	9
Appelgebak cranberry's	5
Kersengebak amandelspijs	5.5
Slagroom	1

Koude dranken

Mineraalwater 0.25l

still of sparkling 3.4

Coca Cola 3.7

Coca Cola **Zero** 3.7

Fanta Orange 3.7

Fanta **Cassis** 3.7

Vers geperste **jus d'orange** 4.2

Ijsthee met munt en citroen 4.2

Duindoorn salie limonade 3.5

Sparkling **cranberry** limonade 3.5

Appelsap 3.7

Apple spritzer 4

Chocomel 4

Fristi 4

Rivella 3.8

Ginger ale 3.7

Bitter lemon 3.7

Sprite 3.7

Tonic 3.8

Marie Stella Maris 0.75l

still of sparkling 6.5

Bieren

Gulpener vaasje 25 cl.	3.9
Gulpener fluitje 18 cl.	3.5

Seizoensbier van de tap 6

Gerardus Blond	5.8
Gulpener Korenwolf witbier	5.9
Gerardus Dubbel	5.8
Gerardus Tripel	6

Vrijwit brouwerij 't ij 0.5%	6
VandeStreek I.P.A Playground 0.5%	6

Heineken 0.0%	4.8
Amstel Radler 0.0%	4.9
Texels Skuumkoppe 0.0%	6

Specials

Van Zellers Port , Portugal	7
Aperol spritz of limoncello spritz	9
Aperol Spritz 0.0%	8
Rabarber-zeekraal Mocktail 0.0%	8

Wijnen

Sparkling

Cava Arte Latino Brut, Spanje	8
Sparkling wine 0.0	7

Wit

Pukina Sauvignon blanc , Chili	6
Vidilla Verdejo , Spanje	7
Jardin Des Charmes Viognier , Frankrijk	7
California Roots Chardonnay , Verenigde Staten	8

Rood

Cal y Canto Merlot-Shiraz , Spanje	6
Falling Rock Pinot Noir , Australië	7
Cantina Sampietrana Primitivo , Italië	7
Rioja Honoro Vera Tempranillo , Spanje	8

Rosé

Nostrada Rosado Campo de Borja, Spanje	6.5
Flora by L'Escarelle , Provence, Frankrijk	8

Bij de borrel

Brood met een crème van prei en gezouten boter	6.5
---	-----

Alkmaarse kaaskroketten 6st. (v)	9
Bruschetta tomatensalsa (v)	8.5
Hollandse bitterballen 8st.	10
Garnalen in tempura 8st.	9.5
Gyoza gevuld met gemarineerde kip 6st.	9

Borrelplank een variatie van warme en koude items	19.5
Charcuterie een selectie van gedroogde hammen	15

Lunch

Van 12.00 tot 15.30 uur

Keuze uit: wit of bruin landbrood.

Brie honing granaatappel tomaat (v)	14.5
Gerookte makreel dille mayonaise rode ui komkommer	15
Rib-eye amsterdamse ui truffel pijnboompit	15.5
Bloemkool crème amandel oude kaas (v)	14.5

Hamburger gekarameliseerde ui kaas hamburger saus	16.5
Pulled parelhoen brioche spitskool Parmazaan	15.5

Rundvlees kroketten landbrood mosterd mayonaise	12.5
Uitsmijter landbrood ham kaas	13

Tosti ham kaas	7.5
Soep van 't seizoen landbrood bijpassend garnituur	10.5

Salade 'groene weelde' bloemkool truffel oude kaas (v)	19.5
Vissalade makreel rivierkreeft vangst v/d dag	22

Een wisselend 3 of 4 gangen chefsmenu

Brood met een crème van prei en gezouten boter	6.5
---	-----

Alkmaarse kaaskroketten 6st. (v)	9
Bruschetta tomatensalsa (v)	8.5
Hollandse bitterballen 8st.	10
Garnalen in tempura 8st.	9.5
Gyoza gemarineerde kip 6st.	9

Borrelplank een variatie van warme en koude items	19.5
Charcuterie een selectie van gedroogde hammen	15

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

Lunchmenu

Van 12.00 tot 14.30 uur te bestellen

Wildmenu van de chef

driegangen €45

Amuse

Pastinaak

bospaddenstoel - pompoen - shiso
Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Hert

sjalot - rode kool - brioche
Merlot, 'Cal y Canto', Spanje

of

Wildbouillon

bosui - wortel - bundelzwam
Pinot Noir 'Clayton road', Australië

Hoofdgerecht

Roodpoot patrijs

roseval - zuurkool - port jus
Syrah, 'Moulin de Gassac', Frankrijk

Dessert

Stoofpeer

vanille crème - crumble - stracciatella ijs
'Tschida' Spätzle, Österreich

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

