breakfast till 12:00

BOERENYOGHURT
FARMER'S YOGHURT / LANDJOGHURT
boerenyoghurt, gebrande noten, gedroogde goji, physalis & moerbei, ahornsiroop **6.5**

CROISSANT
FRESHLY BAKED CROISSANT / FRISCH GEBACKENES CROISSANT
roomboter croissant, zelfgemaakte bramenjam, boerenboter **3.5**

ONTBIJT
BREAKFAST / FRÜHSTÜCK
boerenyoghurt, scharrelei, desembrood, boerenkaas, boerenham, gerookte zalm, zelfgemaakte bramenjam, jus d'orange, pot thee **17.5**

GEBAKKEN EIEREN
FRIED EGGS ON BREAD / STRAMMER MAX
3 scharreleieren, boerenkaas en/of ham, desembrood **8.5**

lunch from 11:30 till 16:00

OUDE LEIDSE KOMIJNEKAAS
CUMIN CHEESE / KÜMMELKÄSE
olijvenciabatta, salie-citroen-artisjok crème, ingelegde ui, jalapeño **8.5**

TONIJNSALADE
TUNA SALAD / THUNFISCHSALAT
desembrood, appel, maïs, zilverui, zwarte mosterd, rode ui, sepia kroepoek **8.5**

GEROOKTE ZALM
SMOKED SALMON / GERÄUCHERTER LACHS
desembrood, wasabi-teriyaki mayonaise, furikake, wakame, gember **12.5**

GEITENKAAS
GOAT'S CHEESE / ZIEGENKÄSE
ficelle, buche de chèvre, texels bier, pistache, cranberry-appel compote **9**

GEROOSTERDE KIP & MANGO
ROAST CHICKEN & MANGO / HÜHNCHEN & MANGO
pita, gele curry, peulen, thaise basilicum, koriander, cashewnoten **12.5**

FRUITS DE MER
SEAFOOD (MIN. 2 PERSONS) / MEERESFRÜCHTE (MIN. 2 PERSONEN)
kreeft, noordzee krab, langoustine, mosselen, scheermessen, oesters, hollandse garnalen, rode wijnazijn met sjalotten, cocktailsaus, desembrood — ***32.5 p.p. (min. 2 pers.)***

KREEFT & BACON
LOBSTER & SMOKED BACON / HUMMER & SPECK
desembrood, canadese kreeft, livar buikspek, kreeftenmayonaise, tobiko, zeeaster — ***21***

PATAT & PULLED CHICKEN
FRIES & PULLED CHICKEN / FRITTEN & PULLED CHICKEN
verse patat, pulled chicken, tuinkers — ***7.5***

KALFSKROKET
VEAL CROQUETTE ON BREAD ROLL / KALBFLEISCH-KROKETTE MIT BROT
1 kalfskroket, 1 vloerkadet, zelfgemaakte mosterd — ***5***
2 kalfskroketten, desembrood, little gem, zelfgemaakte mosterd — ***9***

TOSTI
GRILLED (HAM &)CHEESE SANDWICH / (SCHINKEN-)KÄSE TOAST
desembrood, kaas of ham/kaas, zelfgemaakte ketchup — ***5***

salad lunch & diner

CAESAR
CAESAR SALAD / CAESAR-SALAT
little gem, scharrelei, desemcroutons, parmezaanse kaas, knoflookdressing — ***12.5***

SEAFOOD
SEAFOOD SALAD / MEERESFRÜCHTE SALAT
little gem, waterkers, gerookte zalm, hollandse garnalen, krab, mosselen, scharrelei, french dressing, sereh, djeroek poeroet, citroen — ***16.5***

WARM GEROOKTE ZALM
HOT SMOKED SALMON FILLET / WARM GERÄUCHERTER LACHS
zeeaster, tauge, lychee, nashipeer, teriyaki, sesam, rijstazijn, sepia kroepoek — ***17***

soup lunch & diner

BISQUE
LANGOUSTINE & SHRIMP BISQUE / LANGOUSTINE& GARNELEN BISQUE
noordzee kreeft, noordzee krab, hollandse garnalen, focaccia, vanille-cognacboter **11.5**

DASHI & MISO
SHII-TAKE & MISO BROTH / SHII-TAKE & MISO BRÜHE
shii-take bouillon, miso, noedels, zacht gekookt ei, bosui, paksoi, tofu, cassave **7.5**

TOMATENSOEP
TOMATO SOUP / TOMATENSUPPE
runderpoulet, pomodori, bleekselderij, mozzarella, basilicum **7.5**

grill lunch & diner

alle burgers worden geserveerd met een supplement verse friet

BURGER BOERENKAAS
FARM CHEESE / BAUERNKÄSE
runderburger, boerenkaas, maïsbrood, ketchup met gerookte paprika, little gem, augurk **16.5**

BURGER GEROOKTE ZALM
SMOKED SALMON / GERÄUCHERTER LACHS
runderburger, gerookte zalm, maïsbrood, gepocheerd ei, hollandaise saus, gerookte paprika **18.5**

BURGER KREEFT
LOBSTER / HUMMER
runderburger, halve kreeft, maïsbrood, kreeftenmayonaise, zeeaster **27.5**

KIPPENDIJ SATÉ
CHICKEN THIGH SATAY / HÄHNCHENSCHENKEL
gado gado, atjar, zelfgemaakte pindasaus, seroendeng, verse friet **19.5**

CHEF'S CHOICE

vier gangen samengesteld door de chef, informeer naar de mogelijkheden
35

bijpassend wijnarrangement, samengesteld door wijnkoperij moolenaar
17.5

starters from 16:30

OLIJVENCIABATTA

OLIVENCIABATTA
olijvenciabatta, extra virgine olijfolie don quichot, fleur de sel ***5.5***

CARPACCIO

dungesneden, gerookte runderlende, pesto, tomaat, kalamata olijven, basilicum, old amsterdam, bieslook, pijnboompitten ***14***

SASHIMI GEROOKTE ZALM

SASHIMI SMOKED SALMON / SASHIMI GERÄUCHERTER LACHS
unagi kabayaki, wakame, cashewnoten, lychee, taugé, gember, wasabi, saké ***17***

STEAK TARTAAR

STEAK TARTARE / STEAK TATAR
rundertartaar, desemcroutons, gepocheerd ei, hollandaise saus, gerookte paprika ***12.5***

GEPOCHEERDE OESTERS

POACHED OYSTERS / POCHIERTE AUSTERN
3 black rock oesters, hollandaise saus, kiwi, passievrucht ***12.5***

OESTERS

OYSTERS / AUSTERN
black rock oesters, rode wijnazijn met sjalotten, brood ***3.5 p.s.***

main

ENTRECÔTE
australische black angus entrecôte, bearnaisesaus, peulen, haricots verts, wilde spinazie, verse friet — ***26.5***

RAMEN
RAMEN & PLAICE OR TOFU / RAMEN & SCHOLLE ODER TOFU
shii-take dashi, miso, zacht gekookt ei, noedels, bosui, in panko gefrituurde schol, zwarte bonensaus — ***18.5***

shii-take dashi, miso, zacht gekookt ei, noedels, bosui, in kikkoman gemarineerde tofu — ***18.5***

3 WAYS OF LAMB
3 MANIERE LAMM
lamsfilet, lamsrack, gestoofde lamsnek, aardappel, knoflook, rozemarijn, stoofjus, tomaat, okra — ***25.5***

KABELJAUW & GAMBA
COD & PRAWN / KABELJAU & GARNELEN
harissa, mais, peulen, linzen, kumquat, ananas, kaneel — ***24***

TOFU
gevulde ijsbergsla, hazelnoot, tahin, cranberries, polenta, masala, koriander — ***18.5***

FRUITS DE MER
SEAFOOD (MIN. 2 PERSONS) / MEERESFRÜCHTE (MIN. 2 PERSONEN)
kreeft, noordzee krab, langoustine, mosselen, scheermessen, oesters, hollandse garnalen, rode wijnazijn met sjalotten, cocktailsaus, desembrood — ***32.5 p.p. (min. 2 pers.)***

desserts

CRÈME BRÛLÉE & MARSHMALLOW
vanillemerg, stroh80, rietsuiker, marshmallow, zoethout — ***7.5***

CHOCOLADE
CHOCOLATE / SCHOKOLADE
chocolade ijs, pistache, hazelnoot, witte chocoladeroom, chocolade truffel, knetterparels, sinaasappelijs — ***10***

SORBET
SORBET ICE CREAM / EISSORBET
fruitcoulis, framboos sorbetijs, citroen sorbetijs, dropmousse, dropmeringue, perenijs, pepermuntsiroop — ***9***

KAASPLATEAU
CHEESE BOARD / KÄSEPLATTE
wisselende kazen, vijgenbrood, zelfgemaakte mosterd — ***12.5***

bites

BORRELPLATEAU
SNACKS PLATTER / HÄPPCHEN TELLER
extra belegen boerenkaas, 4 bitterballen, 4 kaastengels, groene olijven, kalamata olijven, peppadews, olijvenciabatta, extra virgine olijfolie don quichot, fleur de sel — **22.5**

BELEGEN BOERENKAAS
MATURE FARM CHEESE / MITTELALTER BAUERNKÄSE
amsterdams zuur, zelfgemaakte mosterd — **8.5**

KAASFONDUE
CHEESE FONDUE / KÄSEFONDUE
saint-marcellin, desembrood — **8.5**

OLIJVEN
MIXED OLIVES / GEMISCHTEN OLIVEN
groene olijven, kalamata olijven, peppadews pepers — **4.5**

BITTERBALLEN
BALL-SHAPED CROQUETTES / BÄLLCHEN AUS RINDFLEISCHPÜRREE
6 rundvlees bitterballen, zelfgemaakte mosterd — **6**

OESTERZWAM BITTERBALLEN
OYSTER MUSHROOM CROQUETTES / AUSTERNPILZ BITTERBALLEN
6 oesterzwam bitterballen, zelfgemaakte mosterd — **7.5**

DRUMSTICKS PIRI PIRI
HÄHNCHENKEULE PIRI PIRI
9 kippendrumsticks, chili saus — **6.5**

KAASTENGELS
CHEESE STICKS / KÄSESTENGEL
6 kaastengels met oude kaas, chilisaus — **6**

FINGERFOOD
4 rundvleesbitterballen, 4 drumsticks piri piri, 4 kaastengels, zelfgemaakte mosterd, chilisaus — **13**

NACHO'S
tortilla chips gegratineerd met geraspte belegen kaas, tomatensalsa, guacamole, crème fraîche, jalapeño pepers — **8.5**

WARME DRANKEN

koffie, dubbele koffie		€ 2,60 / € 5,00
espresso, dubbele espresso		€ 2,60 / € 5,00
cappuccino, koffie verkeerd		€ 2,90
latte macchiato		€ 3,20
koffie con panna *koffie met slagroom*		€ 3,40
carajillo *espresso met een scheutje brandy*		€ 4,10
verse muntthee met honing		€ 3,50
verse gemberthee *honing, citroen*		€ 3,20
thee; *verschillende losse theesoorten*		€ 2,60
warme chocolademelk		€ 3,30 *verse slagroom + € 1,00*
warme chocolademelk plus *keuze uit diverse likeuren*		€ 7,10 *verse slagroom + € 1,00*
orochata 43 choco *warme chocomel, licor 43 orochata*		€ 7,10 *verse slagroom + € 1,00*
siropen voor in de koffie/chocolademelk: chocolade, karamel, roasted hazelnut		+ € 0,50

ZOETIG

cannoli *chocolade, witte chocolade, amaretto, limoncello*		€ 1,80
appelgebak		€ 4,00 *verse slagroom + € 1,00*
chocolade muffin		€ 3,50
wisselend gebak *zie onze gebaksvitrine*	v.a.	€ 4,40
koffie of thee met appelgebak		€ 5,40 *verse slagroom + € 1,00*

FRISDRANKEN 0,20 L

coca-cola, light, zero	€ 2,90
fanta, cassis, sprite	€ 2,90
tonic, bitter lemon	€ 2,90
thomas henry tonic *tonic water, cherry blossom, elderflower, sodawater*	€ 3,90
ginger ale, rivella	€ 2,90
gingerbeer *0,375l*	€ 4,30
crodino	€ 3,00
limonade	€ 1,50
chocomel, fristi	€ 2,90
dubbelfrisss *appel & perzik*	€ 3,00
lipton ice tea, lipton ice tea green, lipton ice tea peach	€ 3,00
orangina orange	€ 3,20
chaudfontaine *rood of blauw*	€ 2,80
san pellegrino 0,75l *sparkling*	€ 4,90
acqua panna 0,75l *still*	€ 4,90

SAPPEN & BIOLOGISCHE DRANKEN

verse jus d'orange *klein / groot*	€ 3,50 / € 4,80
appelsap *(bio)*	€ 3,00
tomatensap	€ 3,20
apfelschorle *(bio)*	€ 3,50
rhabarberlimonade *(bio)*	€ 3,50
perensap	€ 3,00

SPECIALE KOFFIES

hollandse koffie *koffie met stroopwafellikeur en slagroom*	€ 7,90
irish coffee *koffie met tullamore dew whiskey en slagroom*	€ 7,90
spanish coffee *koffie met licor 43 of tia maria en slagroom*	€ 7,90
french coffee *koffie met cointreau en slagroom*	€ 7,90
baileys coffee *koffie met baileys en slagroom*	€ 7,90
italian coffee *koffie met amaretto en slagroom*	€ 7,90
kiss of fire *koffie met tia maria, cointreau en slagroom*	€ 7,90

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

JENEVERS & KRUIDENBITTERS

rutte jenever *jong / oud*	€ 3,00
rutte old simon *licht, nootachtig, aangenaam*	€ 5,00
rutte koornwijn *4 keer gedistilleerd en 2 jaar gelagerd op eikenhouten vaten*	€ 4,00
citroen brandewijn	€ 3,60
juttertje *kruidenbitter van texel*	€ 3,60
nobeltje *kruidenbitter van ameland*	€ 3,60
hoppe vieux	€ 3,60
coebergh bessenjenever	€ 3,60
berenburg	€ 3,60
jägermeister	€ 4,20
martini bianco, rosso, rosato	€ 4,00
campari	€ 4,60

LIKEUREN

pernod, ricard, pastis	€ 4,60
amaretto, baileys, cointreau, tia maria	€ 4,90
licor 43 / licor 43 orochata	€ 4,90
vaccari sambuca, frangelico, kahlua	€ 4,90
d.o.m. benedictine, southern comfort	€ 4,90
passoa, malibu, safari	€ 4,90
villa massa limoncello	€ 4,00
grand marnier, drambuie	€ 5,20
patron xo	€ 4,90

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

RUM

bacardi superior, bacardi lemon	€ 4,90
brugal ron añejo *2 - 5 jaar gerijpt in eikenhouten vaten*	€ 5,40
brugal xv *3 - 8 jaar gerijpt in oude bourbon vaten*	€ 6,70
angostura 8 years 1919 *8 jaar gerijpt in amerikaanse eikenhouten bourbon vaten*	€ 6,70
bumbu zacht, zoet met banaan en mango	€ 6,70

VODKA

bols vodka	€ 4,90
ketel one	€ 5,60
grey goose	€ 7,00

WHISKY / WHISKEY

famous grouse	€ 4,90
teacher's	€ 5,00
jack daniel's	€ 4,90
tullamore dew irish whiskey	€ 4,90
william lawson's super spiced	€ 4,90
johnnie walker black label	€ 6,00

SINGLE MALT

glenfiddich 12yrs	€ 6,40
highlandpark single malt 12yrs	€ 7,90
laphroaig	€ 9,00

COGNAC

payrault vs	€ 5,50
remy martin vsop	€ 6,90
payrault xo	€ 7,50

OVERIG

armagnac, grappa, calvados	€ 4,90
el jimador tequila	€ 4,90
patron silver	€ 6,00

BIEREN

TAP

verschillende pilsen	v.a. € 2,90
speciaalbieren van tap bieren van bekende en minder bekende brouwerijen	v.a. € 4,40

PILS

san miguel fresca 4,4% fresca, zacht en verfrissend	€ 5,20
san miguel especial 5,4% middelzwaar lagerbier	€ 5,00

RADLER

radler 2,0% fris bier met lichte citrus smaak	€ 3,70
radler 0,0% fris bier met lichte citrus smaak	€ 3,70

ALCOHOLVRIJ

san miguel 0,0% alcohol vrij uit spanje, heerlijk helder	€ 3,80
erdinger 0,5% ongefilterd fris tarwebier	€ 4,40

GLUTENVRIJ

mongozo buckwheat white 4,8% fris en kruidig witbier, licht bittertje en klein zuurtje	€ 5,50

WITBIER/WEIZEN

jopen adriaan wit 4,0% fris en fruitig witbier met een zachte smaak	€ 4,80
erdinger weißbier 0,5l 5,3% duitse klassieker: frisse, lichtzure smaken, lichtbittere afdronk	€ 6,20
gebrouwen door vrouwen gin weizen 6,0% lekker zoet en fris	€ 6,50
't ij ijwit 6,5% fris witbier met citroen en koriander. lichtroebel, kruidig met tonen van citrus	€ 6,00
texels skuumkoppe 6,0% karaktervol donker witbier van texel	€ 4,40
jopen malle babbe 5,5% aroma's van banaan en karamel	€ 6,00

BLOND

chimay goud 4,8% trappistenbier met frisse en kruidige hop aroma's	€ 5,40
ramses naar de haaien 6,0% zout, rook, hout en hop	€ 6,50
scheldebrouwerij strandgaper 6,2% volle smaak, zoete aroma's, zacht bitter	€ 5,60
jopen hoppen 6,8% haarlems 3 granen bier volgens het recept uit 1501	€ 5,20

STERK BLOND

la chouffe 8,0% gekruid bier met koriander en lichte hopsmaak	€ 5,60
duvel tripel hop 9,5% c licht fruitig en een licht bittere smaak	€ 5,60

DUBBEL

't ij natte 6,5% een rood bruine dubbel met zacht geroosterde smaken en zacht bittere hop	€ 6,00
la trappe dubbel 7,0% trappistenbier met aroma's van karamel, vanille en chocolade	€ 5,20
chimay rood 7,0% een karaktervol trappistenbier, zacht fruitige smaak en een lichte bittertoets	€ 5,40
westmalle dubbel 7,0% fruitige aroma's, roast en vanille, zoet met een verfijnde bitterheid	€ 5,60
van hounsebrouck slurfke 8,5% mout aroma's, karamel, koffie, vanille, banaan	€ 6,10

TRIPEL

bruut gajes 8,0% zacht droog bitter met citrus	€ 6,50
klein duimpje blauwe tram 8,0% niet te kruidig, ietsje zoet, aangename bittere afdronk	€ 6,00
scheldebrouwerij zeezuiper 8,0% fris droog tot licht zoet met tonen van koriander	€ 6,10
la trappe tripel 8,0% krachtig, vol, kandijzoet, licht moutig, bittere, licht droge afdronk	€ 6,10
westmalle tripel 9,0% trappistenbier met vele citruscomponenten, koriander en passievrucht	€ 6,50
oedipus thai thai 8,0% laos, citroengras, koriander, chilipeper, sinaasappelschil	€ 7,20

QUADRUPEL

chimay blauw 9,0% trappisten bier met een krachtig aroma, complexe smaak	€ 6,20
jopen ongelovige thomas 10,0% volle moutsmaken,rood fruit, grapefruit en bitter	€ 6,50
la trappe quadrupel 10,0% complex aroma, moutig met zoete tonen van dadel en karamel	€ 5,80

SAISON

bird brewery dat is andere koekoek 5,6% fris, blond bier met drie hopsoorten	€ 7,00
kompaan thierry sauvage 4,8% fris, citrusgeur, licht bitter en kruidig	€ 7,80
oedipus mannenliefde 6,0% szechuan peper, lemon grass en sorachi ace hop	€ 6,50

ALE

uiltje mr. feathers 4,9% american red ale, moutig, rood fruit en zacht bitter	€ 6,20
two chef's funky falcon 5,2% grapefruit, limoen en citrus met limoengrass	€ 6,10

IPA

jopen life's a beach 4,5% fruitig hoppig als ipa,zacht tropisch fruit maar lichter van smaak	€ 6,50
uiltje dikke lul 3 bier 5,6% oerhollandse, rauwe ipa, lichtbitter	€ 6,50
jopen mooie nel 6,5% ipa met amerikaanse hop, lychee	€ 6,30
't ij ipa 7,0% aroma's van grapefruit en bloemen, met een fruitige, bittere afdronk	€ 6,10
bird brewery vink heerlijk 6,2% rye ipa, gemaakt met veel rogge	€ 6,50
brewdog elvis juice 6,5% american ipa met grapefruit	€ 6,50

STOUT

scheldebrouwerij oesterstout 8,5% rood fruit en karamel, hop bitters, mout roast	€ 5,90
kompaan bloedbroeder 9,1% imperial stout met port	€ 6,30
van vollenhoven & co. extra stout 7,1% licht asachtig, gebrand, droppig, zachtbitter	€ 6,00

FRUIT

liefmans fruitesse 3,8% aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen	€ 4,40
brouwerij van honsebrouck kasteel rouge 6,0% kasteelbier met krieken	€ 6,00

ZURE BIEREN

orval 6,2% bitter fruitige smaak, trappist	€ 6,20
boon oude geuze 7,0% fruitige pompelmoes- en gembersmaak, toets van muskaatdruiven	€ 4,60

DIVERSEN

bird brewery nog niet naar huismus 6,4% american brown ale: karamel, noten, koffie	€ 6,50
brouwerij de kievit zundert trappist 8,0% zweem van kruiden en specerijen	€ 6,50
snab koning honing 7,5% vorstelijk honingbier met een zacht zoetje en een beetje hoppig	€ 6,50
jopen koyt 8,0% haarlems oerbier uit 1407 met gagel: denk aan laurier, eucalyptus en mint	€ 6,50
kompaan johnny dogface 8,5% foreign legion, imperial ipa	€ 7,80
kompaan jerry sauertopf 3,8% foreign legion, berliner weisse	€ 5,50
kompaan joey greenhorn 6,0% foreign legion, ipa	€ 6,50
gebrouwen door vrouwen pumpkin party 6,9% american amber ale	€ 6,50
jopen meesterstuk 2018 11,11 % oatmeal quadrupel	€ 7,80

WITTE WIJNEN

wij serveren de meest recente jaargang

OPEN - 15cl

comtesse marion envolée sauvignon blanc, languedoc, frankijk € 4,20 / € 20,50
fris en strak, boordevol citrus fruit en een heerlijke geur van gedroogd gras
natuurvriendelijk volgens het qualenvi cerificaat

cos de la roque gascogne blanc, sud-ouest, frankrijk € 4,40 / € 21,00
een heerlijke blend van colombard en gros manseng, uit de côtes de gascogne, aromatisch en fris

villa blanche chardonnay, languedoc, frankrijk € 5,40 / € 26,00
top 10 tijdens het wereld chardonnay concours
gedeeltelijke houtlagering maar met voldoende fruit om heerlijk door te kunnen drinken

alpha zeta pinot grigio, veneto, italië € 5,80 / € 27,50
single vineyard pinot grigio van de oevers van het gardameer
intens met aroma's van peer en broodkruim
mooie lange afdronk, lekker droog en rijk van smaak

PER FLES

villa blanche picpoul de pinet, languedoc, frankrijk € 25,00
zacht toegankelijk en fris, combineert fantastisch bij vis en schaal- en schelpdieren
uit het dorpje pinet aan de cote d'azur vlak bij cap d'agde

backsberg chenin blanc, westkaap, zuid-afrika € 23,00
kweepeer en groene appel zijn enkele van de typische aroma's vandeze fijne witte wijn
romig maar mooi in evenwicht door verfrissende zuren

domaine de la baume chardonnay, languedoc, frankrijk € 29,50
heerlijke houtgelagerde chardonnay met tonen van abrikoos en perzik en een klein botertje in de lange afdronk

weingut geil riesling trocken, rheinhessen, duitsland € 29,50
mooi droog, mineraal en opwekkend, heerlijk te combineren met diverse van onze gerechten

nius verdejo-sauvignon blanc, rueda, spanje € 32,50
een heerlijke elegante droge witte wijn uit de rueda, elegant en smaakvol vol fruit en kruiden
85% verdejo, 15% sauvignon blanc

red heads studio yard dog white, zuid australië € 32,50
een bijzondere blend van semillon, riesling en chardonnay
vol en romig met tonen van perzik, abrikoos en tropische vruchten

terres de la baume chardonnay - viognier, languedoc, frankrijk € 45,00
de krachtigste witte van de kaart, vol en romig en zeer aromatisch, voor de liefhebber
60 % chardonnay - 40 % viognier, een jaar lang gelagerd op kleine eikenhouten vaten

RODE WIJNEN

OPEN - 15cl

marques de castilla tinto, la mancha, spanje € 4,40 / € 21,00
al 2 keer tot beste rode wijn van nederland uitgeroepen bij het proefschrift wijnconcours
sappige combinatie tussen tempranillo, syrah en merlot

lunatico negroamaro, puglia, italië € 4,80 / € 23,00
zwoel, zondoorstoofd en lekker pittig
uit de hak van de laars, mooi donker van kleur

PER FLES

la balade minervois, languedoc, frankrijk € 27,50
60% mourvèdre , 20% syrah , 10% carignan , 10% grenache
een volle rode wijn, rijk aan smaak van rijpe bramen en zwarte bessen

conte di campiano sangiovese, emilia romagna, italië € 25,00
heerlijke frisse rode wijn uit emilia romagna aan de oostkust van italië bij rimini
mooi donkerrood van kleur, fris rood fruit in de smaak

weingut geil spatburgunder, rheinhessen, duitsland € 29,50
fijne spätburgunder met mooie aardsheid en zacht bosfruit.
knappe lengte en balans, een prachtige pinot noir in deze prijsklasse

camina cabernet sauvignon, la mancha, spanje € 21,00
100% cabernet sauvignon, jonge wijn met fruitige aroma's van rood bosfruit met een subtiele kruidigheid
evenwichtig en mooi in balans

domaine de la baume syrah la jeunesse, languedoc, frankrijk € 29,50
een mondvullende, gespierde, volop naar cassis smakende pays d'oc die ook een
vleugje vanille bevat en een beetje kruidigheid

bodegas pinodoncel black, jumilla, spanje € 29,50
wijn gemaakt van biologisch geteelde druiven, 50% monastrell, 30% syrah en 20% petit verdot
zoete en zachte tannines, elegante wijn met een lange afdronk, krachtpatser

dutschke uncle shiraz-cab. sauv. -merlot, barossa valley, australië € 42,50
rond en zacht bessenfruit met verfijnd eikenhout en zachte tannine
echte australiër met veel body

ROSÉ WIJNEN

OPEN - 15cl

comtesse marion voyage grenache rosé, languedoc, frankrijk € 4,60 / € 22,50
heel licht van kleur, super fruitig en mooi droog

PER FLES

aix rosé, provence, frankrijk € 34,50
een bleekroze tint en verkwikkende, zeer zuivere, elegante smaak met vooral fris fruit,
zoals van citrus en aalbessen plus een subtiel kruidje

MOUSSEREND, CHAMPAGNE

cava paul cheneau blanc de blancs brut label 'gaudi', spanje € 5,50 / € 27,50
heerlijke brut, geproduceerd volgens 'méthode champenoise'
de fles is een eerbetoon aan de spaanse kunstenaar gaudi

ibis rosé vino frizzante, veneto, italië € 25,50
feestelijke roze prosecco voor iedere gelegenheid

champagne barnaut blanc de noirs brut grand cru frankrijk € 58,50

ruinart blanc de blancs brut € 110,00
frankrijk, misschien wel de mooiste champagne die er bestaat
zacht, fris en kleine bellen

DESSERTWIJN, SHERRY & PORT

casa silva semillon, gewurztraminer, colchaqua valley, chili € 5,30
een frisse wijn met een heerlijke geur van bloemetjes en zeer fruitig in de neus met een tropisch vleugje
mooi rond van smaak met hinten van citroen

pedro ximenez € 6,00
een echt snoep-drankje dat heerlijk combineert met oude kaas en chocolade

domeco sherry fino dry / medium dry € 4,10

valdouro ruby port / white port / rose port € 4,10

taylor's late bottled vintage port € 4,50
taylor's is de grondlegger van de late bottle vintage (lbv)
deze port heeft alle mooie kenmerken van een vintageport en zijn jaargang, maar is wel direct op dronk
zacht en zwoel maar ook krachtig en complex

dutschke old codger fine old tawny € 5,00
een hele fijne tawny die geen port mag heten
een feest voor alle zintuigen!

COCKTAILS

crodino spritz 0% *crodino, soda, sinaasappel*	€ 5,00
aperol spritz *aperol, prosecco, thomas henry sodawater, sinaasappel*	€ 6,50
dutch mule *bols wodka, gingerbeer, limoen, mint*	€ 9,00
balón 43 *licor 43, citroensap, thomas henry sodawater, sinaasappel*	€ 8,00
cuba libre *brugal añejo rum, coca cola, limoen*	€ 9,00
tequila sunrise *tequila gold, jus d'orange, grenadine*	€ 9,00
hugo *bols elderflower, sparkling wine, limoen, verse munt*	€ 9,00
dark & stormy *brugal rum, gingerbeer, verse gember, limoensap, angostura bitters*	€ 10,50
xo milk punch *patron xo, patron silver, vanillesiroop, melk*	€ 9,50
ginger 43 *licor 43, ginger ale, limoen*	€ 8,50
appelbroeder *licor 43, appelsap, citroen, gingerbeer*	€ 9,00
villa massa tonica *villa massa, thomas henry tonic, basilicum*	€ 9,00

GIN & TONIC

damrak g&t *damrak gin & thomas henry tonic, sinaasappel*	€ 10,00
hendrick's g&t *hendrick's gin & thomas henry tonic elderflower, komkommer*	€ 11,50
mombasa g&t *mombasa gin & thomas henry tonic, kruidnagel, sinaasappel*	€ 11,00
bulldog g&t *bulldog gin & thomas henry tonic cherry blossom, munt*	€ 10,50
sipsmith g&t *sipsmith gin & thomas henry tonic, peper, limoen*	€ 10,50

CADEAUBON

Iets te vieren, een leuk cadeau of gewoon zomaar?
Met De Haven van Zandvoort cadeaubon geef je voor elke gelegenheid wat leuks!

SPLITTEN/DELEN REKENING

Gezelschappen van meer dan 4 personen kunnen niet apart afrekenen.
Wij presenteren één rekening.

DE HAVEN VAN ZANDVOORT

Het gehele jaar geopend en meer dan alleen een strandpaviljoen.
U kunt bij ons genieten van goede service en ambachtelijk bereid eten in een sfeervolle ambiance. Daarnaast is ons pand bijzonder geschikt om op te splitsen en bieden wij vele mogelijkheden voor uw vrienden- en familiefeesten, zakelijke party's, bijeenkomsten en events.

ETEN

Wij verzorgen in ons Grand Café-Restaurant dagelijks ontbijt, lunch, High Tea, snacks & bites, à la carte diner, meerdere gangen diner en dagspecials.

Daar waar mogelijk:
- Worden biologische, seizoensgebonden en regionale ingrediënten gebruikt.
- Kiezen wij voor vlees afkomstig van duurzaam gefokte dieren.
- Selecteren wij vis met FSC keurmerk maar ook 'bijzondere regionale soorten' uit de bijvangst.

ALLERGENEN

Wij hebben volledig inzicht in wat voor uw eventuele allergie nadelig kan zijn.
Schroom niet ons te raadplegen indien u een allergie heeft.
Wij kunnen dan, waar mogelijk, gerechten aanpassen aan uw wensen.

DRANKEN

Onze drankenkaart is veelzijdig op alle gebieden.
Wij maken gebruik van biologische koffiebonen voorzien van het Max Havelaar Keurmerk.
Naast de reguliere frisdranken bieden wij ook een keuze uit biologische frisdranken, sappen en smoothies aan. Onze kaart toont u verder een ruim aanbod (tap-)bieren, wijnen, distillaten en digestieven.

SALES & EVENTS

U kunt bij ons terecht voor groepen vanaf 8 personen tot +/- 800 personen.
Onze afdeling Sales & Events kan uw privé- en zakelijke bijeenkomst tot een succes maken en staat voor u klaar.
Niet alleen op het gebied van Food & Beverages zijn wij tot veel in staat, maar ook onze ruime ervaring en veelzijdige organisatiekennis dragen bij aan het welslagen van uw evenement bij ons op het strand of op uw eigen locatie.
Bezoek onze website www.dehavenvanzandvoort.nl, mail naar sales@dehavenvz.nl of neem contact op met onze Sales & Events manager op 06 46 11 66 16.

De Haven van Zandvoort
Strandafgang Paulus Loot 9
2042 AA Zandvoort

023 571 8888
welkom@dehavenvz.nl
www.dehavenvanzandvoort.nl

available verfügbar