

Overdag

(tot 16h00)

BarSpek

DRINKS

Green monster: smoothie van avocado, appel, spinazie, kiwi en basilicum.....	5,00
Yellow monster: smoothie met kokosmelk, passievrucht, sinaasappel en mango.....	5,00
Orange monster: sinaasappel, gember en limoensap.....	5,00
Grapefruit- / sinaasappelsap	4,50
Agroposta: bio-lemonade in de smaken salie, elderflower, citroen, lavendel en framboos.....	2,75
Fentiman's rose lemonade: botanical rose lemonade met gember- en rozenextract.....	3,75
Caleb's Kola: craft cola met kolanoten extract, fair trade rietsuiker, bruine kruiden en citrus tinten.....	3,95

ONTBIJT

Croissant: met zelfgemaakte jam en boter.....	2,75
Breakfast bowl Acai of hangop: met granola, banaan en druiven.....	5,50
Pancakes: met chiazaad, blauwe bessen compote, honing en creme fraiche.....	8,50
Mais pancakes: met kruidensalade, kaas, creme fraiche en tomaten salsa.....	7,50
Getoast suikerbrood: met gebakken banaan, krokant spek, chocolade en honing.....	6,50
Spek ontbijt: baked beans, huisgemaakt brood, tomaat, gebakken eitje, krokant spek, avocado, creme fraiche, frambozenjam en jus d'orange.....	11,50

ZOET

Vraag ons naar de taartjes en sweets van onze lokale bakker:
BAKSELS (prijzen vanaf 3,50)

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

EITJE

Roerei of spiegelei:	6,50
met avocado.....	+ 2,50
met geroosterde tomaat.....	+ 1,50
met krokant spek.....	+ 2,00
met gerookte zalm.....	+ 3,00
met kaas.....	+ 0,50

Gepocheerde eitjes: met spinazie, gerookte zalm en hollandaise..... 11,50

Huevos rancheros: tomatensaus met ei, chilipeper, kaas, creme fraiche en bosui..... 8,75

HUISGEMAAKT BROOD

Makreelsalade: met venkel, rode ui en dille..... 7,75

Truffel- eiersalade: met bundel paddenstoelen en rucola..... 7,50

Avocado toast: avocadomash met geitenkaas, zongedroogde tomaat en rucola..... 8,50

Pompoen: met gorgonzola, rucola, balsamico en pompoenpitten..... 6,75

Pulled brisket: met zuurkoolsalade, mierikswortelcreme en peterselie..... 9,50

Croque madame: met gruyere, achterham en een spiegelei..... 8,50

SOEP EN SALADE

Knolselderijsoep: met truffel en peterselie..... 6,50

Gemengde salade: met zoete aardappel, linzen, granaatappel, geitenkaas en balsamicodressing..... 9,50

Caesar salade: met gemsla, croutons, ansjovis, kippendijen en Parmezaan..... 10,50

PIZZETTA

Tartufo: Parmezaancreme, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan..... 7,50

Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, oregano en buffelmozzarella..... 7,00

Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, chilipeper, cherrytomaat en basilicum..... 7,75

BORREL

Kaasstengels met sweet chili (7st).....	5,50
Bitterballen met mosterd (6st).....	5,50
Garnalenkroketjes met aioli (5st).....	7,50
Warm bittergarnituur (15st).....	13,50

BarSpek

VOORGERECHTEN

Bruschetta:

Aioli.....	4,50
Tomatensalsa.....	5,50

Oesters: met Mignonette en citroen (1st / 6st)..... 2,75 / 13,50

Huisgemaakte Piadine: met pesto..... 5,00

Rundercarpaccio: met truffelmayonaise, rucola, Parmezaan en pijnboompitten..... 10,50

Makreelsalade: met gemarineerde venkel, rode ui en Sardijns platbrood..... 7,50

Linzenpate: met paddestoelen, cornichons en bruschetta..... 7,00

Mais pancakes: met kruidensalade, kaas, creme fraiche en tomaten salsa..... 7,50

Gegratineerde geitenkaas: met vijgenmosterd, lavendel en walnoot 8,50

Spek misto: Prosciutto, makreelsalade, Sardijns platbrood, olijven, bruschetta tomatensalsa, buffelmozzarella en aioli..... 14,50

Spek plank: Diverse vleeswaren, cornichons, aioli en huisgemaakt brood..... 11,50

SOEP EN SALADE

Knolselderijsoep: met truffel en peterselie..... 6,50

Gemengde salade: met zoete aardappel, linzen, granaatappel, geitenkaas en balsamicodressing..... 9,50

Caesar salade: met gemsla, croutons, ansjovis, kippendijen en Parmezaan..... 10,50

PIZZA

Tartufo: Parmezaancreme, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan..... 13,25

Divina: Parmezaancreme, mozzarella, groene asperges, prosciutto, buffelmozzarella, Parmezaan en zwarte peper..... 14,50

Zucchini: courgette, rode ui, geitenkaas, kappertjes, rucola, radicchio en gedroogde tomaat 13,25

Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, chilipeper, cherrytomaat en basilicum..... 14,00

Calzone: Taleggio, venkelworst, gepofte aardappel en salie..... 14,50

Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, oregano en buffelmozzarella..... 9,50

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

Melanzane Parmigiana: geroosterde aubergine met tomaat, Parmezaan, mozzarella, buffelmozzarella en basilicum..... 15,50

Ravioli: met porcini, bundel paddenstoelen, morilles, Parmezaan en peterselie..... 16,50

VIS

Vis van de dag..... (dagprijs)

Gamba's a la plancha: met seizoensgroenten, knoflook, chilipeper en citroen..... 17,50

VLEES

Smokey ribs: met chilipeper, bosui, rucola salade en frites..... 18,50

Rumpsteak: met gepofte knoflook en bonne femme groenten..... 19,50

Rib eye steak: met gepofte knoflook en bonne femme groenten..... 24,50

Pulled brisket: met gepofte aardappel, zuurkoolsalade, mierikswortelcreme en peterselie..... 16,50

Eendenborst: met riso venere, een Port reductie, witlof, mosterd dressing en een notencrumble..... 18,50

BIJGERECHTEN

Bonne femme groeten..... 3,00

Rucola met mosterd dressing en gedroogde tomaat..... 3,00

Frites met mayonaise..... 3,50

Gepofte aardappel met creme fraiche..... 3,00

TOETJES

Panna cotta: van kaneel met karamel ijs..... 3,50

Chocololic: chocolade ijs met Oreo, brownie, fudge en slagroom..... 4,25

Apple crumble: met vanille room en vanille ijs..... 4,50

Getoast suikerbrood: met gebakken banaan, chocolade en honing..... 4,50

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

Wijnen

BarSpek

WIT

Il Saporito..... 3,60 / 20,50
Garganega / Chardonnay, 2016, Veneto (IT)
strogeel — fluweel — rijpe perzik

Domaine Belle Mare..... 4,60 / 26,50
Sauvignon Blanc, 2016, Languedoc (FR)
fris — levendig — citrusvruchten

La Prendina..... 28,50
Pinot Grigio, 2016, Veneto (IT)
fris — tropisch fruit — lange afdrank

Weinut St. Remigius..... 29,50
Weisserburgunder, 2015, Baden (DE)
Pinot Blanc — appel — klein bittertje

Domaine des Trois Noyers..... 36,50
Sauvignon Blanc, Sancerre, 2016, Loire (FR)
stuiwend — tropisch fruit — knisperend fris

ROOD

Les Granges de Felines..... 3,60 / 20,50
Merlot / Grenache, 2015, Languedoc (FR)
cassis — rood fruit — licht

Montepulciano d'Abruzzo..... 4,60 / 26,50
Vendemmia, 2016, Montepulciano (IT)
kruidig — licht fruitig — soepel

Weinut St. Remigius..... 29,50
Spatburgunder, 2015, Baden (DE)
droog — frisse geur — licht gekoeld

"La Tota" Marchesi Alfieri..... 31,50
Barbera d'Asti, 2015, Piedmont (IT)
aromatisch — rijp fruit — vanille

Torre d'Orti Valpolicella Ripasso Superiore..... 36,50
Corvina, Corvinone, Rondinella, 2015, Veneto (IT)
stevig — rood fruit — kruiden

ROSE

Fleur de l'Amaurigue..... 3,80 / 21,50
Grenach / Cinsault, 2016, Cote de Provence (FR)
rijke aroma's — fruitig — kruidig

SPECIALS

Domaine Chavy-Chouet..... 49,00
Chardonnay, Meursault, 2014, Bourgogne (FR)
mineralig — rondeur — houttonen

Az. Agr. Claudia Ferrero Montalcino..... 49,00
Brunello di Montalcino DOCG, 2011, Toscane (IT)
complex — krachtig — warm

PRIK

Ponte Domini e Vigne..... 4,50 / 25,50
Pinot Chardonnay, Spumante Brut, Veneto (IT)
fris — strak — droog

Veuve Fourny & Fils..... 49,00
Blanc de Blanc, Brut, Champagne Premier Cru (FR)
fijne bubbel — elegant parfum — zuiver

AFTER DINNER DRINKS

Sgroppino..... 6,50
Sgroppino Pitcher..... 29,50
Virgin Sgroppino..... 4,25
Espresso Martini..... 8,75
Limoncello di Fiorito..... 4,50
Limoncello di Fiorito (0.5L)..... 25,50



Heeft u een allergie? Laat het ons weten!