

MENU

3 GANGEN LUNCH

LITTLE SNACKS

OESTER - KALAMANSI - SELDER

KIPPENLEVER - DUINDOORBES - PEPERKOEK

CRACKER GEITENMELK - AVOCADO

MENU

3 GANGEN VOLGENS MARKTAANBOD

AFTER

OLIEBOL

MACARON

CHEESECAKE

€ 45

Woensdag tot en met zaterdag

Lunch 12:00 - 14:00

Diner 19:00 - 20:30

Zowel voor de lunch als het diner werken we met een vast menu. De samenstelling van de menu's is afhankelijk van het markt- en seizoensaanbod. Menu's worden gereserveerd per tafel.

Lunch serveren we van woensdag tot en met vrijdag. Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij enkel 6 gangen.

De avond voor en op feestdagen zelf hanteren wij onze weekendformule.

De prijzen zijn geldig tot en met 1 april 2023.

DIEETWENSEN / ALLERGIEËN

We kunnen het volgende voor u aanpassen: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gluten, lactose, zwangerschap en allergieën voor sommige andere ingrediënten.

Andere wensen (zoals bijvoorbeeld een vegan menu) kunnen wij helaas niet aanpassen in onze gerechten.

Opgelet: indien dieetwensen of allergieën vooraf niet worden meegedeeld, brengen wij een service kost van €12 p.p. in rekening.

4 GANGEN

LITTLE SNACKS

OESTER - KALAMANSI - SELDER

KIPPENLEVER - DUINDOORBES - PEPERKOEK

CRACKER GEITENMELK - AVOCADO

MENU

GEBRANDE PREI

kappertjes / vin jaune

WIJTING

schorseneer / spinazie / vin jaune

VARKEN

knolselder / pickles

BITTERE CHOCOLADE

lychee / framboos / rode wijn

AFTER

OLIEBOL

MACARON

Woensdag tot en met zaterdag
Lunch 12:00 - 14:00

Diner 19:00 - 20:30

Zowel voor de lunch als het diner werken we met een vast menu. De samenstelling van de menu's is afhankelijk van het markt- en seizoensaanbod. Menu's worden geserveerd per tafel.

Lunch serveren we van woensdag tot en met vrijdag. Op vrijdag- en zaterdagavond serveren we enkel 6 gangen.

De avond voor en op feestdagen zelf hanteren wij onze weekendformule.

De prijzen zijn geldig tot en met 1 april 2023.

DIEETWENSEN / ALLERGIEËN

We kunnen het volgende voor u aanpassen: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gluten, lactose, zwangerschap en allergieën voor sommige andere ingrediënten. Andere wensen (zoals bijvoorbeeld een vegan menu) kunnen wij helaas niet aanpassen in onze gerechten.

Opgelet: indien dieetwensen of allergieën vooraf niet worden meegedeeld, brengen wij een service kost van €12 p.p. in rekening.

5 GANGEN

LITTLE SNACKS

OESTER - KALAMANSI - SELDER

KIPPENLEVER - DUINDOORBES - PEPERKOEK

CRACKER GEITENMELK - AVOCADO

MENU

GEBRANDE PREI
kappertjes / vin jaune

WIJTING
schorseneer / spinazie / beurre blanc

KALFSWANG
citroen / raap

VARKEN
knolselder / pickles

BITTERE CHOCOLADE
lychee / framboos / rode wijn

AFTER

OLIEBOL

MACARON

CHEESECAKE

Woensdag tot en met zaterdag
Lunch 12:00 - 14:30

Diner 19:00 - 20:30

Zowel voor de lunch als het diner werken we met een vast menu. De samenstelling van de menu's is afhankelijk van het markt- en seizoensaanbod. Menu's worden geserveerd per tafel.

Lunch serveren we van woensdag tot en met vrijdag. Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij enkel 6 gangen.

De avond voor en op feestdagen zelf hanteren wij onze weekendformule.

De prijzen zijn geldig tot en met 1 april 2023.

DIEETWENSEN / ALLERGIEËN

We kunnen het volgende voor u aanpassen: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gluten, lactose, zwangerschap en allergieën voor sommige andere ingrediënten. Andere wensen (zoals bijvoorbeeld een vegan menu) kunnen wij helaas niet aanpassen in onze gerechten. Opgelet: indien dieetwensen of allergieën vooraf niet worden meegedeeld, brengen wij een service kost van €12 p.p. in rekening.

6 GANGEN

LITTLE SNACKS

OESTER - KALAMANSI - SELDER

KIPPENLEVER - DUINDOORBES - PEPERKOEK

CRACKER GEITENMELK - AVOCADO

MENU

LANGOUSTINE
butternut / cacao

GEBRANDE PREI
kappertjes / vin jaune

WIJTING
schorseneer / spinazie / beurre blanc

KALFSWANG
citroen / raap

VARKEN
knolselder / pickles

BITTERE CHOCOLADE
lychee / framboos / rode wijn

AFTER

OLIEBOL

MACARON

CHEESECAKE

€ 85 / € 125

Woensdag tot en met zaterdag

Lunch 12:00 - 14:00

Diner 19:00 - 20:00

Zowel voor de lunch als het diner werken we met een vast menu. De samenstelling van de menu's is afhankelijk van het markt- en seizoensaanbod. Menu's worden geserveerd per tafel.

Lunch serveren we van woensdag tot en met vrijdag. Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij enkel 6 gangen.

De avond voor en op feestdagen zelf hanteren wij onze weekendformule.

De prijzen zijn geldig tot en met 1 april 2023.

DIEETWENSEN / ALLERGIEËN

We kunnen het volgende voor u aanpassen: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gluten, lactose, zwangerschap en allergieën voor sommige andere ingrediënten. Andere wensen (zoals bijvoorbeeld een vegan menu) kunnen wij helaas niet aanpassen in onze gerechten. Opgelet: indien dieetwensen of allergieën vooraf niet worden meegedeeld, brengen wij een service kost van €12 p.p. in rekening.

DRANKEN

APERITIEF EN FRIS

FRIS

COLA

€ 3,5

COLA ZERO

€ 3,5

GINGER ALE

€ 4

TASTIQ - BOSBESSEN SAP	€ 6
TASTIQ - APPEL KAFFIR SAP	€ 6
TASTIQ - WORTEL PASSIE GEMBER SAP	€ 6
TOMATENSAP BIG TOM	€ 4,5
ALCOHOLVRIJ APERITIEF	€ 12

GIN TONIC

SACRED CARDAMON	€ 16
GIN MARE	€ 15
HENDRICKS	€ 15
DEL PROFESSORE	€ 15

APERERO

CAMPARI ORANGE	€ 12
PICON VIN BLANC	€ 11
SACRED NEGRONI	€ 12
RICARD	€ 7
RUM PLANTATION (+FRIS)	€ 12 / € 15,5
SACRED WODKA (+FRIS)	€ 11 / € 14,5
SHERRY LUSTAU	€ 7
PORT GRAHAM SIX GRAPES	€ 7
VERMOUTH (BIANCO)	€ 9
VERMOUTH (ROSSO)	€ 9

BIEREN

EXPORT 8	€ 3,5
FLANDRIEN	€ 4
DUVEL	€ 5
LA CHOUFFE	€ 4,5

A LA CARTE WINE

BUBBELS

FRANKRIJK - CHAMPAGNE - ERIC LEGRAND 'CUVÉE REMINISCENCE' 100% Pinot Blanc 2012	€ 125
FRANKRIJK - CHAMPAGNE POMMERY - CUVÉE LOUISE - BRUT NATURE Chardonnay en Pinot Noir 2004	€ 215
SPANJE - CAVA DE PARATGE - MIRGIN 'EXEO' BRUT NATURE 60% Pansa Blanca en 40% Chardonnay 2013	€ 99
FRANKRIJK - CHAMPAGNE - FOURNY & FILS - BLANC DE BLANCS BRUT 1ER CRU 100% Chardonnay	€ 75

WITTE WIJNEN

FRANKRIJK - MEURSAULT 'LES MEIX CHAUAUX' - SÉBASTIEN MAGNIEN 100% Chardonnay 2020	€ 119
FRANKRIJK - SAVOIE - CHÂTEAU DE MÉRANDE 'LE GRAND BLANC' 100% Rousanne 2020	€ 46
FRANKRIJK - CHABLIS - DOMAINE DE L'ENCLOS 'VEAU DE VEY' 100% Chardonnay 2020	€ 65
FRANKRIJK - MARSANNAY - DOMAINE CHARLOPIN-TISSIER 'CLOS DU ROY' 100% Chardonnay 2019	€ 82

FRANKRIJK - DOMAINE DES ROCHES NEUVES 'INSOLITES' 100% Chenin Blanc 2019	€ 52
FRANKRIJK - PESSAC-LEOGNAN - CHÂTEAU CARBONNIEUX 75% Sauvignon Blanc en 25% Sémillon 2019	€ 94
FRANKRIJK - VACQUEYRAS 'COMPLICITÉ' 40% Roussanne, 40% Clairette, 10% Bourboulenc en 10% Viognier 2019 & 2020	€ 78
FRANKRIJK - SANCERRE - DOMAINE FLEURIET & FILS 'LA BARONNE' 100% Sauvignon Blanc 2021	€ 55
FRANKRIJK - ALSACE - DOMAINE BARMÈS-BUECHER 'HENGST' 100% Riesling 2018	€ 91
PORTUGAL - PENINSULA DE SETUBAL - HERDADO DO PORTOCARRO 'PARTAGE' 100% Galego Dourado 2017 & 2018	€ 89
SPANJE - CASTILLA Y LEON - BODEGAS MENADE 'CLANDESTINO' 100% Viognier 2018	€ 47
ITALIË - FRIULI - GRADIS'CIUTTA 'COLLIO RISERVA' Ribolla Gialla, Friulano en Malvasia 2016	€ 58
LIBANON - WINE OF LEBANON - IXSIR 'EL IXSIR' 70% Viognier en 30% Chardonnay 2016	€ 75
ZUID-AFRIKA - CONSTANTIA - KLEIN CONSTANTIA 'PERDEBLOKKE' 100% Sauvignon Blanc 2020	€ 47
OOSTENRIJK - MURI - WEINGUT JAUNEGG 100% Chardonnay 2019	€ 79
OOSTENRIJK - SCHRAMMELBERG - HERRENHOF LAMPRECHT Blend met 12 verschillende druivenrassen 2019	€ 79
OOSTENRIJK - STEINLEITHN 1 STE LAGE - GEYERHOF 100% Grüner Veltliner 2020	€ 56

RODE WIJNEN

FRANKRIJK

LANGUEDOC - DOMAINE DE LA DOUBIE 'GRANDE CUVÉE' 100% Cinsault 2016	€ 48
LANGUEDOC - ROC D'ANGLADE 50% Carignan, 25% Mourvèdre en 25% Syra, Grenache, Cinsault 2016	€ 79
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - CHÂTEAU DE BEAUCASTEL 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault 2019	€ 163
CROZES-HERMITAGE - LAURENT FAYOLLE 'LES PONTAIX' 100 % syrah 2017	€ 52
LE CÈDRE - CHATEAU DU CÈDRE 100% Malbec 2016 & 2019	€ 72
CORTON GR CRU 'LES PERRIÈRES' - CHÂTEAU DE CHAMILLY 100% Pinot Noir 2017	€ 155
MERCUREY "CLOS LA PERRIÈRE" - CHÂTEAU DE CHAMILLY 100% Pinot Noir 2019	€ 74
GEVREY-CHAMBERTIN - CHARLOPIN TISSIER VIEILLES VIGNES 100% Pinot Noir 2019	€ 129
FRONSAC - CHÂTEAU LA DAUPHINE 80% Merlot en 20% Cabernet Franc 2018	€ 59
SAINT-EMILION GRAND CRU - CHÂTEAU D'ANGÉLUS 'CARILLON DE L'ANGÉLUS' 90% Merlot 5% Cabernet Franc en 5% Cabernet Sauvignon 2018	€ 220
PAUILLAC - CHÂTEAU PONTET-CANET 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc en 2% Petit Verdot 2015	€ 265
DOMAINE DU MONTCALMÈS 60% Syrah, 20% Mourvèdre en 20% Grenache Noir 2019	€ 64
POMMARD 'LES PERRIÈRES' - SEBASTIEN MAGNIEN	€ 79

100% Pinot Noir 2018	
DREAMING AWAKE - DOMAINE ROCHE-AUDRAN	€ 58
100% Grenache 2017	
CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE - ST-EMILION GRAND CRU CLASSÉ	€ 78
85% Merlot en 15% Cabernet Franc 2019	
CHÂTEAU MAZEYRES - POMEROL	€ 78
66% Merlot, 29% Cabernet Franc en 5% Petit Verdot 2018	
SAVOIE - CHÂTEAU DE MÉRANDE 'LA BELLE ROMAINE'	€ 46
100% Mondeuse 2020	

ITALIË

BAROLO - AZIENDA CA'VIOLA 'SOTTOCASTELLO DI NOVELLO'	€ 132
100% Nebbiolo 2015 & 2016	
BRUNELLO DI MONTALCINO - AZIENDA AGRICOLA SAN POLINO 'HELICHRYSUM'	€ 114
100% Sangiovese 2016	
ROSSI DI MONTALCINO AZIENDA AGRICOLA SAN POLINO	€ 114
100% Sangiovese 2018	
NIZZA - TENUTA OLIM BAUDA 'RISERVA'	€ 76
100% Barbera 2018	
SICILIË - EDUARDO TORRES ACOSTA 'PIRRERA'	€ 64
100% Nerello Mascalese 2017	
TOSCANA - TENUTA MONTETTI	€ 68
55% Petit verdot, 25% Cabernet Franc en 20% Cabernet Sauvignon 2015	
TENUTA CASENUOVE - CHIANTI CLASSICO RISERVA	€ 63
85% Sangiovese, 12% Merlot en 3% Cabernet Sauvignon 2016	

SPANJE

PRIORAT - BODEGAS MAS DOIX 'SALANQUES'	€ 74
65% Grenache, 25% Carignan en 10% Syrah 2018	
PRIORAT - BODEGAS MAS DOIX 'DOIX'	€ 168
55% Carignan en 45% Garnacha 2015	
RIOJA ALAVESE - BODEGAS MAISULAN 'TXABOLA'	€ 64
100% Graciano 2018	
EMPORDA - SOTA ELS ANGELS	€ 58
44% Carignan, 39% Merlot , 10% Syrah en 7% Cabernet Sauvignon 2007	
MALLORCA - VID'AUBA 'CA'N VETLA'	€ 59
100% Callet 2017	

EUROPA

DUITSLAND - BADEN - WEINGUT SCHNEIDER KAPF	€ 83
100% Spätburgunder (Pinot Noir) 2018	
OOSTENRIJK - BURGENLAND - WEINGUT JUDITH BECK 'JUDITH'	€ 72
100% Blaufränkisch 2013	
LIBANON - BATROUN - IXSIR 'EL RED'	€ 92
45% Syrah, 45% Cabernet Sauvignon & 10% Merlot 2017	
SLOWAKIJE - JUZNOSLOVENSKA - BOTT-FRIGYES 'SUPER GRANUM RED'	€ 55
Blaufränkisch, Kadarka, Pinot Noir en Pinot Meunier 2021	

BIG BOTTLES

FRANKRIJK - CÔTE CHALONNAISE - DOMAINE DES POTHIER'S 'L'INTEGRALE'	€ 89
100% Gamay 2019	
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ - CHÂTEAU LA MARZELLE MAGNUM	€ 195
80% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon en 7% Cabernet Franc 2015	
MARGAUX - MALESCOT ST EXUPERY MAGNUM	€ 270
55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot en 15% Cabernet Franc en Petit Verdot 2016	
TOSCANA - TENUTA MONTETI 3L	€ 279
55% Petit Verdot, 25% Cabernet Sauvignon en 20% Cabernet Franc 2013	

WINEBAR

BUBBELS

FRANKRIJK - CHAMPAGNE - ERIC LEGRAND € 13,5 / € 59
Chardonnay & Pinot Noir

SUGGESTIES WIT PER GLAS

SKINNY BEAUTY

OOSTENRIJK - KREMSTAL - WEINGUT GEYERHOF 'STOCKWERK' € 8 / € 34
100% Grüner Veltliner 2021

FRANKRIJK - JURANÇON SEC - DOMAINE CASTÉRA € 9 / € 36
Gros Manseng en Petit Manseng, Petit Courbu en Camaralet 2021

MISS PERFUME

FRANKRIJK - ARBOIS PUPILLIN - DOMAINE DÉSIRÉ PETIT € 8 / € 34
100% Chardonnay 2021

DUITSLAND - MOSEL - WEINGUT MARTIN CONRAD 'CONRADUS' € 9 / € 36
100% Riesling 2020

BIG FAT LADY

FRANKRIJK - SAINT-VÉLAN - DOMAINE LA CROIX SENAILLET € 11 / € 48
100% Chardonnay 2020

FRANKRIJK - VIN DE FRANCE - CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE 'LE GRAND B' € 12 / € 58
100% Bouysselet 2020

CULTWIJNEN

SPANJE - CASTILLA Y LEON - RICARDO SAINZ 'CLANDESTINO' € 14 / € 68
100% Godello 2018

OOSTENRIJK - BURGENLAND - WEINGUT JUDITH BECK 'KOREAA' (ORANGE WINE) € 9 / € 36
Field blend van 16 druiven waaronder Scheurebe, Neuburger, Grüner Veltliner, Weissburgunder, Welschriesling ... 2021

SUGGESTIES ROOD PER GLAS

DELICATE FELLOW

FRANKRIJK - BOURGOGNE - CÔTE CHALONNAISE - CHÂTEAU CHAMILLY € 9 / € 42
100% Pinot Noir 2019

ITALIË - BARBERA D'ASTI - TENUTA OLIM BAUDA 'LA VILLA' € 8 / € 36
100% Barbera 2021

UNCLE SPICY

OOSTENRIJK - BURGENLAND - WEINGUT JUDITH BECK 'BECK INK' € 7 / € 32
80% Zweigelt en 20% Sankt-Laurent 2020

FRANKRIJK - LUBERON - DOMAINE LE NOVI 'TERRES DE SAFRES' € 7 / € 32
55% Grenache, 25% Syrah en 20% Cinsault 2021

BIG DADDY

SPANJE - RIOJA - BODEGAS MAISULAN '6 MESES' € 12 / € 60
60% Tempranillo en 40% Viura 2019

PORTUGAL - HERDADE DO PORTOCARRO € 10 / € 42
1/3 Touriga Nacional, 1/3 Cabernet Sauvignon en 1/3 Aragonez 2017

CULTWIJNEN

SLOWAKIJE - JUZNOSLOWENSKA - BOTT-FRIGYES € 10 / € 52
100% Kekfrankos 2021

ITALIË - CHIANTI CLASSICO - TENUTA CASENUEOVE € 15 / € 68
80% Sangiovese, 15% Merlot en 5% Cabernet Sauvignon 2018

ROSÉ PER GLAS

FRANKRIJK - CÔTES CATALANES - CÔTÉ ROSÉ - LAFAGE
60% Grenache Noir & 40% Cabernet Sauvignon 2021

€ 9 / € 42

DESSERTWIJN PER GLAS

SPANJE - BODEGAS - MENADE DULCE
100% Sauvignon Blanc 2022

€ 12 / € 45

FRANKRIJK - VINTAGE ROUGE - MAS AMIEL (ROOD)
100% Grenache noir 2020

€ 11 / € 42

DIGESTIEF

WHISKY

GLENDRONACH 12Y SINGLE MALT

€ 14

NIKKA FROM THE BARREL

€ 17

BULLEIT BOURBON

€ 10

ARRAN 10Y SINGLE MALT

€ 13

KILCHOMAN ISLAY

€ 15

RUM

RUM PLANTATION - 3 STARS (WHITE)

€ 8

RUM PLANTATION - DARK (BROWN)

€ 8

RUM PLANTATION - PINEAPPLE

€ 10

RUM PLANTATION - VINTAGE EDITION

€ 12