

LUNCH 23 (STARTER + MAIN) Sugg wijn / Sugg vin: Chardonnay Handwerk 6 / 30	
Starter: Thaise viskoekjes van heek met chili-komkommerdip / Beignets de merlu à la thaïlandaise, dip chili- concombre	Main: Indonesische curry met koolvis, wilde garnalen en rijstnoedels / Curry indonésien, colin, crevettes sauvages et nouilles de riz

BAR FOOD

Sauté van zeemessen / tomaat / chili / look / peterselie	8
Sauté de couteaux / tomate / chili / ail / persil	
Souvlaki's van zeeduivel / oregano / tzatziki	10
Souvlaki's de lotte / origan / tzatziki	

STARTERS

NOORDZEEKRAB – TOURTEAU	15
Krabscharen / maïs / Old Bay Seasoning mayo / gefermenteerde komkommer Pinces / maïs / mayo Old Bay Seasoning / concombres fermentés	

Wit/Blanc: Riesling Urgestein (Kamptal, AT) 7,6

SARDIENEN – SARDINES	15
-----------------------------	----

Sardien Millésimées / ciabatta / kruidensla / koolrabi / gebrande jonge ui
Sardines Millésimées / ciabatta / salade d'herbes / chou-rave / jeunes oignons brûlés

Wit/Blanc: Duas Quintas (Douro, P) 6,9. Rood/Rouge: Château de Cointe (Languedoc) 5,8

WILDE GARNALEN – CREVETTES SAUVAGES	15
--	----

Gegrilde wilde garnalen / burrata / oertomaten
Crevettes sauvages grillées / burrata / tomates d'antan

Wit/Blanc: Sauvignon Zehnthof Luckert (Franken, DE) 7,5

BOUCHOT MOSSELEN – MOULES BOUCHOT	15
--	----

Gesauteerde mosselen / cider / crème fraîche d'Isigny / lavas
Moules sautées / cidre / crème fraîche d'Isigny / lavas

Wit/Blanc: Principauté d'Orange 6,8

GRIJZE GARNALEN – CREVETTES GRISES	17
---	----

Garnaalkroketten / gefrituurde peterselie
Croquettes de crevettes / persil frit

Wit/Blanc: Château Pierre Bise (Anjou) 6,8

MAINS

TONGSCHAR – SOLE LIMANDE Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut	26
Tongschar meunière / kropsla / frietjes	
Sole limande meunière / laitue / frites	
Wit/Blanc: Château Pierre Bise Anjou (Anjou) 6,8	
ZEEDUIVEL – LOTTE Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut	30
Gebakken zeeduivel / peperroomsaus / pont-neuf aardappelen / oertomaten uit de oven	
Lotte poêlée / sauce poivre vert / pdt pont-neuf / tomates d’antan au four	
Wit/Blanc: Saint Aubin (Bourgogne) 11. Rood/Rouge: Umathum Blaufränkisch (Burgenland, AT) 7	
BONITO – BONITE Gevangen / pêché: N.O. Atl. / Atl. N.E. Méthode: net / filet	28
Donburi van kort gegrilde bonito / shiso / gepekeld eidooier / komkommer / snijboon	
Donburi de bonite légèrement grillée / shiso / jaune d’oeuf confit / concombre / haricot vert	
Wit/Blanc: Blanc de Viognier (Côte du Rhone) 7	
MAKREEL – MAQUEREAU Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: net / filet	25
Gebakken makreel / laurier / witte druif / mosterdblاد / quinoa	
Maquereau poêlé / laurier / raisin blanc / feuille de moutarde / quinoa	
Wit/Blanc: Riesling Urgestein (Kamptal, AT) 7,6. Rood/Rouge: Château de Cointe (Languedoc) 5,8	
Catch of the day (dagprijs / prix du jour)	
+ Side Dish : Oosterse auberginepuree / Purée d’aubergine asiatique	4
Tomatencarpaccio / Carpaccio de tomates	4
Linzensalade / Salade de lentilles	4
Salade mixte / Gemengde sla	3
Frietjes / Frites	3
DESSERTS (wijn/vin: Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc Moelleux 7,6)	
Sorbet van perzik / rosé spumante / nectarine / aalbessen	10
Sorbet pêche / spumante rosé / nectarine / groseilles	
Geitenkaas / vijgen / chilihoning	9
Fromage de chèvre / figues / miel au chili	
Tarte Tatin met abrikoos / vanille-ijs	9
Tarte Tatin aux abricos / glace vanille	
Dame blanche	9

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Cava. Cellers de l'Abroç. Pupitre Brut	6,50 / 32,00
Spumante Rosato. Casa Gheller	7,00 / 35,00
Champagne. Charles Pougeoise 1 ^{er} Cru Brut	12,00 / 60,00
Champagne. Eric Rodez. Cuvée des Crayères	80,00

WIT / BLANC

FRANCE – ALSACE

BIO D. - Domaine Bott Geyl. Métisse 2014. Muscat, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris	30,00
BIO D. - Domaine Bott Geyl. Les Eléments 2013. Pinot Gris	36,00

FRANCE – BORDEAUX

Château de Rochemorin. André Lurton. Pessac Léognan Blanc 2014. Sauvignon Blanc, Sémillon	48,00
---	-------

FRANCE – BOURGOGNE

BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran En Pommards 2015. Chardonnay	39,00
BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2015. Chardonnay (37,5cl)	20,00
Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay	11,00 / 45,00
BIO - Romain Bouchard. Chablis 1 ^{er} Cru Vau de Vey 2013. Chardonnay	49,00
Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2014. Chardonnay	50,00
Domaine Sébastien Magnien. Meursault Les Meix-Chavaux 2013. Chardonnay	72,00

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Côte du Rhône 2015. Roussane, Viognier, Clairette (37,5cl)	16,00
Clos Saint Antonin. Principauté d'Orange 2015. Chardonnay, Clairette, Bourboulenc	6,80 / 34,00
BIO - Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2015. Viognier	7,00 / 35,00
Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2015. Marsanne, Roussanne	53,00
BIO - Domaine Grand Veneur. Châteauneuf du Pâpe 2014. Roussanne, Clairette	55,00

FRANCE – LANGUEDOC

Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2015. Picpoul	29,00
Collines du Bourdic. Le Prestige 2015. Chardonnay	34,00
Domaine Lafage. Cuvée Centenaire 2015. Grenache Blanc, Roussanne	34,00

FRANCE – LOIRE

Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 ^{er} Cru 2014. Muscadet	28,00
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2015. Sauvignon	32,00
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2014. Chenin Blanc	6,80 / 34,00
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2015. Sauvignon	42,00
BIO D. - Domaine Huet. Vouvray Le Haut-Lieu 2015. Chenin Blanc	57,00
BIO - Château Pierre-Bise. Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc (Moelleux)	7,60 / 38,00

FRANCE – PROVENCE

BIO - Château Revelette. Le Grand Blanc 2013. Chardonnay, Roussane, Sauvignon	56,00
---	-------

FRANCE - SUD OUEST

Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	28,00
---	-------

ITALIA

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2015. Friulano	29,00
BIO D. - Corte Sant'Alda (Veneto). Soave DOC 2014. Garganega, Trebbiano, Chardonnay	34,00
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2015. Cortese	35,00

ESPANA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2015. Godello	30,00
Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2015. Verdejo	29,00

DEUTSCHLAND

BIO - Weingut Leiner (Pfalz). Handwerk 2016. Chardonnay	6,00 / 30,00
BIO - Zehnthof Luckert (Franken). Sauvignon 2014. Sauvignon Blanc	7,50 / 36,00

ÖSTERREICH

Hiedler (Kamptal). Urgestein 2015. Riesling	7,60 / 38,00
Hiedler (Kamptal). Thal 2015. Grüner Veltliner	40,00

PORTUGAL

Ramos Pinto. Duas Quintas Douro 2014. Assemblage	6,90 / 35,00
--	--------------

USA

Calera. Chardonnay Central Coast 2014. Chardonnay	49,00
---	-------

ROOD / ROUGE

FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2014. Gamay 43,00

FRANCE – BORDEAUX

Château Franc Pipeau. St Emilion Grand Cru AOP 2012. Merlot, Cabernet Franc 37,5cl / 75cl 20,00 / 38,00

FRANCE – CÔTES RÔTIE

François Villard. Le Gallet Blanc 2013. Syrah 75,00

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Les Champavins 2013. Grenache, Syrah 35,00

FRANCE – LANGUEDOC

Château de Cointes 2015. Malepère. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache 5,80 / 28,00

FRANCE – SUD OUEST

Château Les Croisille. Divin Croisille Cahors 2010. Malbec 50,00

ITALIA

San Lorenzo (Abruzzo). Montepulciano d'Abruzzo DOC "Sirio" 2015. Montepulciano d'Abruzzo 30,00

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Schioppettino 2014. Schioppettino 35,00

Poderi Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 40,00

BIO - Badia a Coltibuono (Toscana). Chianti Classico DOCG 2013. Sangiovese, Canaiolo 40,00

DEUTSCHLAND

Bernard Huber. Malterdinger Spätburgunder 2012 (Baden). Pinot Noir 47,00

ÖSTERREICH

Umathum. Blaufränkisch 2013 (Burgenland). Blaufränkisch 7,00 / 35,00

ESPANA

BIO - Comber Fischer Gérin (Priorat). Riu 2012. Grenache, Carignan, Syrah 45,00

BIO D. - Bodegas Heral (Ribera del Duero). Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo 39,00

ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2015. Grenache, Syrah 6,00 / 28,00