

## TAPBIEREN

Vraag naar onze overige wisseltap-bieren of zie krijtborden

<b>Brand Pilsener</b> 5% - 22/25/50 cl.	2,7 / 2,9 / 5,7	<b>Brugse Zot</b> Blond 6% - 30cl.	4,3
<i>Hoppig, fris bitter pils</i>		De Halve Maan, BE	
<b>Paulaner Hefeweizen</b> 5,5% - 30/50 cl.	4 / 5,7	<i>Fruitig, klein zuurtje, subtiele bitters</i>	
<i>Fruitig, romig, volle weizen tonen van banaan en kruidnagel</i>		<b>Botterik</b> Blond 6,2% - 25cl.	3,8
<b>Punk IPA</b> IPA 5,6% - 25cl.	4,5	De Hemel, Nijmegen, NL	
Brewdog, UK		<i>Bottendaals wijkbier, koriander, sinaasappelschil</i>	
<i>Hoppig bitter, mango, papaja, ananas, lychee</i>		<b>Dog Dealer wisseltap</b> zie krijtborden	4,9
		Brewdog, UK	
		<i>Wisselende specials van Brewdog, indien voorradig</i>	

## FLESBIEREN

<b>Pilsener</b>		<b>Witbier</b>	
<b>Dab</b> 5%	3,2	<b>Witte Trappist</b> 5,5%	3,8
DortmunderActien, DE		La Trappe, NL	
<i>Licht gehopt, moutig, fris</i>		<i>Bloemig, zacht moutig, zuurtje, licht bittere afdronk</i>	
<b>Fruitbieren</b>		<b>Ijwit</b> 6,5%	5,3
<b>Amstel Radler</b> 2,0%	3,2	Brouwerij 't Ij, NL	
<i>Citroen, zoet</i>		<i>Fruitig, bittertje, tarwe, korianderzaad, citroen</i>	
<b>Rodenbach Fruitage</b> 3,9%	3,9	<b>Lambicus Blanche</b> 4,5% - 37,5 cl.	6,6
Swinkels, NL		Timmermans, BE	
<i>Zacht, zuur, kers, 100% natuurlijk</i>		<i>Goudkleurig, lambiek, sinaasappelschil, koriander, zuurtje, zoetje</i>	
<b>Lindemans Kriek</b> 4,5%	4,2	<b>IPA</b>	
Lindemans, BE		<b>Ripper</b> San Diego Pale Ale 5,7%	5,3
<i>Zoet, zacht, zuur, kers</i>		Stone, U.S.	
<b>Barbar Rouge</b> 8%	5,2	<i>Tropisch fruit, citrus, sappig,</i>	
Lefebvre, BE		<b>Mooie Nel</b> IPA 6,5%	5,6
<i>Kers, zoete mouten, honing, zuurtje</i>		Jopen, NL	
<b>Alcoholvrij/arm</b>		<i>Moutig, citrus, kruidig, harsig</i>	
<b>Jever Fun</b> Pilsener 0,5%	3,2	<b>Imperial Ipa</b> Double IPA 8%	6
Jever, DE		Viven, BE	
<i>Fris en hoppig</i>		<i>Bitter, grapefruit, citrus, naaldbomen, karamel zoet</i>	
<b>Wieckse Witte</b> Witbier 0,0%	3,3	<b>Saison</b>	
Wieckse, NL		<b>Saison Dupont</b> 6,5%	4,3
<i>Romig, koriander, sinaasappelschil</i>		Brasserie Dupont, BE	
<b>Hefeweizen</b> Weizen 0,5%	3,8	<i>Klassieke Saison, vol, complex, hopbitterheid, gras, fruit</i>	
Paulaner, DE		<b>Nattelore</b> 9,1%	5,1
<i>Vol, moutig, fruitige aroma's</i>		Nattelore, BE	
<b>Affligem Blond</b> 0,0%	3,9	<i>Fris-droog, fruitig, zwaar, fijne hopbitterheid</i>	
De Smedt, BE		<b>Cider</b>	
<i>Zoet, blaemig</i>		<b>Juicy Apple</b> 4,5%	3,2
<b>Wanderlust</b> sessionipa 0,3% 5,3		Apple Bandit, NL	
Van Moll, NL		<i>Fris, zacht, zoet</i>	
<i>Citrus, fris, hop</i>		<b>Bear Cider</b> (NL) 5%	5,5
<b>Radler</b> 0,0%	3,3	<i>100% vers geperste appelsap, bitter, zoet, zuur</i>	
Budels, NL			
<i>100% biologisch, citroen</i>			

### **(Zwaar) Blond**

<b>Sambal Bij</b> 5,6%	5,7
Stanislaus Brewskovitch, NL	
<i>Doordrinkbaar, bloemenhoning, peper</i>	
<b>Lefte Blond</b> BE 6,6%	4,1
<i>Fruutig, zoet, subtiele bitter</i>	
<b>Cluysenaer</b> BE 7%	4,9
<i>Fruutig, karamel zoet, citrus bitters,</i>	
<b>Averbode</b> 7,5%	5,1
Huyghe, BE	
<i>Fris, val, bitter, happig, bloemen, appels</i>	
<b>Barbar</b> 8%	5,3
Lefebvre, BE	
<i>Val, zacht, honingzoet, kruidig, citrus</i>	
<b>La Chouffe Blond</b> 8%	5
La Chouffe, BE	
<i>Fruutig, gehapt, koriander</i>	
<b>Omer</b> 8%	5,3
Omer Vander Ghinste, BE	
<i>Val, zoetje, subtiele bitters</i>	
<b>Cornet</b> 8,5%	5,3
Palm, BE	
<i>Zoet, vanille, hout</i>	
<b>Avecle Bon Voeux</b> 9,5% - 37,5 cl.	7
Brasserie Dupont, BE	
<i>Complex nieuwjaars bier, zacht, bitter, brood, appels, gras</i>	

### **Tripel**

<b>Hopruiter</b> 8%	5
Schelde brouwerij, BE	
<i>Exotisch fruit, happig, complexe bitterheid</i>	
<b>Zeezuiper</b> 8%	5,1
Schelde brouwerij, BE	
<i>Fris, koriander, subtiele bitters, geel fruit</i>	
<b>Tripel Karmeliet</b> 8,4%	5
Bosteels, BE	
<i>Granen, val, fruitig, zuurtje, zachte afdronk</i>	
<b>Straffe Hendrik</b> 9%	6
De Halve Maan, BE	
<i>Straf, kruidig, zoet fruit, bittere hop</i>	
<b>Tripel Lefort</b> 8,5%	5,1
Omer Vander Ghinste, BE	
<i>Val, moutig, vanille, kruidnagel, abrikoos, citrus, rozen</i>	
<b>Westmalle Tripel</b> 9,5%	5,1
Westmalle	
<i>Zachte, complex, fruitig, kruidig, fijne hop bitters</i>	

### **Donker**

<b>Lefte Bruin</b> 6,5%	4,1
Lefte, BE	
<i>Val, moutig, zoet, koffie, chocola</i>	
<b>Mooie Madam</b> 6,7%	5,3
Maallust, NL	
<i>Diep gebrande mout bitters, karamel-honing zoet, kruidig</i>	
<b>Darkness</b> 7,5%	5,9
Davo, NL	
<i>Dubbel-stout hybride, moutig, karamel zoet, fruitig, draag, fris</i>	
<b>Gouden Carolus Classic</b> 8,5%	5
Het Anker, BE	
<i>Zwaar donker, complex, geroosterd mout, draag fruit, pruimen, noten,</i>	
<b>Lefort</b> 10%	5,1
Omer Vander Ghinste, BE	
<i>Complex, zacht, fruitig, geroosterd mout, karamel zoet, chocola</i>	

### **Gerstewijn**

<b>St. Bernardus Abt 12</b> 10%	5,5
St. Bernardus, BE	
<i>Diep gebrand mout, donker fruit, bitterzoet</i>	
<b>Cuvée Château</b> 11%	5,9
Kasteel, BE	
<i>Gekarameliseerde mout, port, noten, rozijnen, chocola, nootmuskaat, anijs</i>	

### **Porter & Stout**

<b>Anchor Porter</b> 5,6%	5,9
Anchor, U.S.	
<i>Val, chocola, koffie, toffee, gedroogd fruit, bittere afdronk</i>	
<b>Guinness</b> Stout 4,1% - 44/50 cl.	5,3
Guinness, IRL	
<i>Gebrande mout, koffie, laurier, draag</i>	
<b>Bloedbroeder</b> Russian Imp. Stout 9,1%	6,3
Kompaan, NL	
<i>Complex, koffie, chocola, laurier, rode port, licht rokerig</i>	

### **Amber**

<b>Bolleke</b> 5,2%	4
De Koninck, BE	
<i>Karamel Zoet, moutig, bittertje</i>	
<b>Orval</b> 6,2%	5,5
<i>Karamel zoet, straffe citrus bitters, funky, draag</i>	
<b>Pauwel kwak</b> 8,4%	5,2
Bosteels, BE	
<i>Moutig, zoet, abrikoos, zaethout, karamel</i>	

## BIEREN VAN GEMENGDE EN SPONTANE GISTING

**Cuvée Des Jacobins** 5,5% 5  
 Omer Vander Ghinste, BE  
 Onversneden foederbier dat 18 maanden gerijpt heeft op eikenhout. Zuur(!), fris, fruitig, kers, granny's en balsamico met een hint van vanille, hout en chocola in de afdronk

**Cuvée De Ranke** (BE) 7% - 75cl. 17,5  
 Combinatie van door de brouwerij zelf op foeders gelagerde west-Vlaams roodbruin en 30% lambiek van Girardin. Brett in de neus met zachte zuren, tonen van appel, citrus en hout

**Cuvée Renée** 5% - 37,5 cl. 7,9  
 Lindemans, BE  
 Lindemans is sinds 1809 een familiebedrijf. Deze geuze bestaat uit 1/3 jonge en 2/3 hout-gelagerde lambiek. Zure appels, champagne achtig met stal-aroma's en een droge, fruitige afdronk

**Cantillon 100% Geuze Lambic** 5% - 37,5cl 14,5  
 Ook wel de champagne van België genoemd, een blend van 1, 2 en 3 jaar oude lambiek. Een flinke dosis Brett en fruit in de neus, quasmaak zachte zuren, bloemig, appeltjes, cider met een lange afdronk met hout-bitters, BIO

**Oud Beersel Oude Geuze** (BE) 6% - 37,5cl. 9  
 Droge geuze met de smaak van groene zure appels, hout en vanille met een lange afdronk

**Hanssens Oude Geuze** (BE) 6% - 37,5cl. 7,9  
 Veel Brett, stal in de neus, vol, aards, citrus en zure appels met een houttoets in de afdronk

**3 Fontein Oude Geuze** (BE) 6% - 37,5 cl. 9,5  
 De basis is lambiek van Girardin, die bij 3 fontein op houten laten gelagerd wordt en geblend tot deze mooie geuze. Brett, hooi, leer, gist en biscuit in de neus, in de smaak vooral groene appels en citrus, redelijk harde zuren, champagne met een strakdroge afdronk

**Geuze 'À L'Andienne'** 6,4% - 37,5cl. 9,5  
 Tilquin BE  
 Bij deze blend van hout gelagerde lambiekbieren brengt de oude lambiek met restsuiker de hergisting op gang. In de neus Brett, hooi, fruit en mineralen. Qua

smaak is hij mals, steenfruit, appels, zachte zuren en verfrissend, doorweven met houttoetsen

**Boon Oude Geuze** (BE) 7% - 25 cl. 4  
 Eén van de mooiste traditionele oude geuzes. Een blend van 1, 2 en 3 jaar oude Lambiek die Boon zelf brouwt. De Lambiek lagert op foeders tot 10.000 liter. Gras, hooi, fruit en lichte funk in de neus, in de smaak groene appels, citrus, gist, aards en opdrogend in de afdronk

**Black Label** 7% - 75cl 15,5  
 Boon Oude Geuze, BE  
 Lambieken voor deze geuze komen uit de nieuwe brouwzaal en hebben een schijnbare vergistingsgraad van bijna 100%. Funk en groene appels in de neus, qua smaak knisperend fris, appels, zachte zuren en een strak droge afdronk

**Mariage Parfait** 8% - 37,5cl. 8  
 Boon Oude Geuze, BE  
 Het perfecte huwelijk van verschillende vaten van 3 jaar oudelambiek en wordt één keer per jaar geblend en gebotteld. Hergist op fles en rijpt dan nog 6 à 12 maanden. De geur is funky, hout en overrijp fruit, in de smaak limoen, grapefruit, vanille, ietskruidnagel, eikenhout en jonge appels om het geheel af te ronden

**Boon Vat 79** (BE) 9% - 37,5cl 13,5  
 Vat 79, anno 1883 gemaakt door de firma Persenaire (Antwerpen) met het hout van bijna 250 jaar oude eikenbomen (die tussen 1670 en 1680 geplant werden). Sinds 1986 doet Vat 79 dienst om 3 jaar oude lambiek in te laten rijpen

**Caractère Rouge** 7% - 75cl 18,5  
 Rodenbach, BE  
 Rodenbach Caractère Rouge is een exclusief bier dat het resultaat is van een samenwerking tussen de Rodenbach brouwerij en de Belgische topchef Viki Geunes.. De smaak is fruitig met hierbij een licht zuurtje, overgaand naar een lange en complexe afdronk

**Geuze Lambic** 4,5% - 37,5cl 13,5  
 Lindemans, BE  
 De Lindemans Geuze is een fruitbier. De slimme mengeling van jonge en oude lambiek leidt tot een exquise en goudkleurige geuze met kenmerkende smaak

## WIJNEN

### WIT

glas | karaf | fles

### MASSAI

3,6 | 12,1 | 17

Chenin Blanc Reserve, Worcester, 2020, Zuid-Afrika, 12,5%

Frisse wijn met aroma's van kruisbes, appel en perzik.

Sappige afdronk met tonen van tropisch fruit zoals guave.

**THE SHY ALBATROS** 4,4 | 14,9 | 21

Sauvignon Blanc, Marlborough, 2019, Nieuw-Zeeland 13,5%

Fruutig met aroma's van tropisch fruit zoals passievrucht, lychee en limoen. Frisse lange afdronk met kruisbes.

**TRIBU MONTAHUT** 4,9 | 16,6 | 23,5

Chardonnay, Languedoc, 2020, Frankrijk, 13,5%

Ronde wijn met aroma's van abrikozen en perzik met toets van ananas en citrus. Lange romige afdronk met tonen van houtrijping zoals hazelnoten, boter en vanille.

**VINISION** 3,7 | 12,5 | 23 (1 L.)

Müller-Thurgau, Rheinhessen, 2019, Duitsland, 10%

Friszoet met aroma's van tropisch fruit, honing en meloen in een zoet sappige afdronk met tonen van rijpe appel en peer.

### ROSÉ

glas | karaf | fles

### SACCHETTO

3,8 | 12,8 | 18

Pinot Grigio Blush, Venetië, 2019, Italië 12,%,

Licht gekleurde rosé met aroma's van peer, bessen en citrus. Vleugje acaciabloesem met sappige afdronk.

**SCHNEIDER | PFAFFMANN** 4,3 | 14,5 | 20,5

Merlot Rosé, Pfalz, 2019, 12,5%

Fruitage rosé met rijpe aroma's van kers, bes en bramen in een volle sappige afdronk.

### ROOD

glas | karaf | fles

### MASSAI

3,6 | 12,1 | 17

Pinotage, Worcester, 2018, Zuid-Afrika, 13,5%

Vol, soepel en kruidig. Aroma's van bramen, koffie, chocolade, munt en zwarte peper. Sappige afdronk.

**SODI DEL PARETAIO CHIANTI** 4,3 | 15,6 | 23,1

Sangiovese, Cabernet Sauvignon en Merlot, Chianti, 2019, Italië, 13,5%. Volle aroma's van kersen, bosbessen, aalbes, viooltjes en laurier.

**RIOJA CRIANZA** 5,3 | 18 | 25,5

Tempranillo, Rioja, 2016, Spanje, 14%

Vol, rijp en kruidigheid van specerijen. Complexe aroma's van kers, bosbes, pruimen. Lange zachte

afdrank met tonen van vanille en cederhout.

## FRISDRANKEN

Coca Cola/Light/Zero 2,6

Fuzetealcetea Sparkling/Green 2,7

Fanta Orange/Cassis 2,6

Sprite 2,6

Finley Tonic/Bitter lemon 2,6

Rivella Light 2,6

Jus d'orange 2,8

Appelsap 2,6

Chocomel 2,6

Chaudfontaine Blauw/Rood 2,5

## KOFFIE & THEE

Onze bonen zijn geselecteerd en gebrand door

Brinks CoffeeRoasters

Koffie 2,5 Espresso Macchiato 2,6

Espresso 2,4 Cappuccino 2,8

Dubbele Espresso 3,8 Latte Macchiato 3

Koffie Verkeerd 3 Cortado 2,7

Flat White 4 Warme Chocomel 3

zonder cafeïne? +0,2

Slagroom & Sojamelk +0,5

Thee 2,5 Munt/Gemberthee 3

### Koffie specials

Irish coffee 6,5 French coffee 6,4

Spanish coffee 6,4 Italian coffee 6,4

### Koffiegebak

Cheesecake 4,9 Appeltaart 4,9

## MIX & GIN-TONICS

*Al onze gin-tonics serveren wij met Fever-Tree Indian tonic*

<b>Hendricks gin</b> met komkommerschil en citroen	9
<b>Bobby's gin</b> met gember en rode peper	9
<b>Bobby's gin</b> met sinaasappelschil en rode peper	9
<b>Hermit Dutch Coastal gin</b> met grapefruit en kaneelstokjes	11
<b>Seedlip gin</b> (alcoholvrij) met rode peper en gember of sinaasappelschil	7,5
<b>APEROL SPRITZ</b>	5,5
<b>SCHROBBELER GINGERALE</b>	5,5

## STERK

Absolut Vodka	3,7	Martell v.s.o.p.	5,2
Amaretto	3,6	Pedro Ximenez	4,7
Armagnac	4,8	Plantation Rum	3,7
Bacardi	3,6	Remy Martin v.s.o.p.	5,2
Calvados	4,8	Ricard	3,7
Cointreau	3,7	Rode Port	3,9
Grand Marnier	4,5	Sambuca Molinari	3,9
Grappa	5	Schrobbeler	2,4
Jagermeister	3,1	Southern Comfort	3,6
Joseph Guy	4,6	Tequila Gold	3,7
Ketel I	2,6	Tia Maria	3,6
Licor 43	3,6	Witte Martini	3,3

## WHISKY

<b>FAMOUS GROUSE</b> 40% – Schotland	3,6
Een echte scotch. Midden op het smaakspectrum	
<b>TULLAMORE D.E.W.</b> 40% – Ierland	3,6
Blend van malt, pot still en grain whisky. Erg zacht	
<b>JAMESON</b> 40% – Ierland	3,7
Blend van pot still en grain. Bevat mout, gerst en maïs	
<b>FOUR ROSES</b> 40% – Kentucky, USA	3,6
Typische bourbon. Vanille, zoet	
<b>JACK DANIELS</b> 40% – Tennessee, USA	4,3
Bourbon, al noemen ze het anders. Iets kruidig	
<b>TEELING</b> 46% - Dublin, Ierland	7,5
» Neus: meloen, vijg, toffee en citroen	
» Smaak: gedroogd fruit, citrus, vanille en kruidnagel	
» Afdronk: zoet in harmonie met de tannines van het hout	
<b>GLENFIDDICH 12 Y.O.</b> 40% – Speyside	5,6
» Neus: graan, lichte fruittonen	
» Mond: zacht, toegankelijk, fruit en iets eiken	
» Afdronk: zoetig, iets olieachtig	
<b>BUSHMILLS 10 Y.O.</b> 40% – Noord-Ierland	5,5
» Neus: banaan	
» Mond: veel onbestemd fruit, melkchocolade	
» Afdronk: tannines en bloemen	
<b>GLENKINCHIE 12 Y.O.</b> 43% – Lowlands	6
» Neus: licht, fris, hints van citroen en gemaaid gras	
» Mond: fruitig, Calvados, honing	
» Afdronk: vriendelijk, graan	
<b>ARBEG 10 Y.O.</b> 46% – Islay	6,8
» Neus: intense geuren, turf, teer, citroen, spek, paprika	
» Mond: meer turf, koffie, een beetje vanille en citrus	
» Afdronk: vis, toast, kampvuur	
<b>BUNNAHBHAIN 12 Y.O.</b> 46,3% – Islay	7,3
» Neus: zoet, zeewier	
» Mond: turf, sherry, nootachtig	
» Afdronk: kruidig, koffie	
<b>SPRINGBANK 10 Y.O.</b> 46% – Campbeltown	7,2
» Neus: peer, lichte turf, vanille	
» Mond: kaneel, meer vanille, zweempje nootmuskaat	
» Afdronk: zoet en ziltig	
<b>LAGAVULIN 16 Y.O.</b> 43% – Islay	7,9
» Neus: LapsangSouchong thee, jodium, sherry	
» Mond: teer, turf, hout, honing, rozijnen, vol en complex	
» Afdronk: zoet, turf, lang en warm	
<b>GLENMORANGIE QUINTARUBAN 12 Y.O.</b> 46%	7,3
Highlands (Northern)	
» Neus: fruitig, bessen en grapefruit, de voor de regio karakteristieke granigheid is ook aanwezig	
» Mond: zoet, de port invloed is duidelijk te proeven, meer fruit, bessen, pruimen	
» Afdronk: lang en zoet, fruittonen blijven hangen	
<b>OBAN 14 Y.O.</b> 43% – Highlands (Western)	7,9
» Neus: meloen, nieuw leer, gember	
» Mond: de geur wordt doorgezet in de smaak, milde zeelucht	
» Afdronk: relatief kort, frisse gember	
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> 51,4% – Japan	7,9
» Neus: kruidig, eikenhout, lichtere fruittonen	
» Mond: Vanille, toffee, olieachtig, met wat water komen er fruitsmaken los	
» Afdronk: lang en warm, eiken blijft hangen	
<b>GLENDRONACH 15 Y.O. REVIVAL</b> 46%	8,5
Highlands (Eastern)	
» Neus: toffee, koffie, sinaasappel, gemaaid gras	
» Mond: bijna stroperig in de mond, rokerig maar geen turf, vers gebakken cake	
» Afdronk: blijft goed hangen, vijgen, pure chocolade	
<b>MILLSTONE 5 Y.O.</b> 40% – Nederland	7,5
» Neus: zoet, rozijnen en rijp fruit	
» Mond: honing, milde specerijen	
» Afdronk: hout, zacht en vriendelijk	
<b>GLENLIVET 18 Y.O.</b> 43% – Speyside	8,4
» Neus: appels, rozijnen	
» Mond: honing, nootmuskaat, toffee, lagering op sherryvaten is herkenbaar maar niet te nadrukkelijk	
» Afdronk: lang, droog, eiken	
<b>INCHGOWER 14 Y.O.</b> 43% – Speyside	7,9
» Neus: fris, citrus, groene appel, vleugje cacao	
» Mond: elegant, mandarijn en zoete gember	
» Afdronk: droog en gebalanceerd	
<b>SCAPA 16 Y.O.</b> 40% – Orkney	8,7
» Neus: honing, vanille	
» Mond: boterzacht, heide, honing en vanille, lichte turf smaak, kokos en ananas	
» Afdronk: zacht en lang	

## LUNCHKAART

Keuze uit wit, bruin of mais oerbrood

<b>12 uurtje</b> ; kroket, gebakken ei, brood, kaas en salade	11,5
<b>Oma Bob's kalfs of groentekroketten (2)</b> , mosterd	9,5

### Sandwiches:

<b>Gerookte zalm</b> , roomkaas, dille	10,5
<b>Chicken-no-chicken</b> , chilisaus	11,5
<b>Mozzarella, pesto, tomaat</b>	9,5
<b>Beenham</b> , piri-piri mayonaise	8,5
<b>Tonijnsalade</b> , augurk	10,5
<b>Brie</b> , honing en walnoten	9,5

<b>Uitsmijter</b> ham en/of kaas	8,75
<b>Soep van de dag</b> , brood, boter	5,5

### Salade:

<b>Gerookte zalm</b>	10,5
<b>Chicken-no-chicken</b>	11,5
<b>Tonijn</b>	10,5
<b>Mozzarella, pesto, tomaat</b>	9,5

Salades wordt geserveerd met brood en boter

### TOSTI

<b>Ham en/of kaas</b>	5,5
<b>Brie met honing</b>	6
<b>Mozzarella, pesto, tomaat</b>	6,5

### ZIN IN ZOET

<b>koffie met appelgebak</b>	6,9
<b>koffie met cheesecake</b>	6,9

## BARFOOD

Pindamix, klein/groot	1,5/2	Garnalen snacks (8 stuks)	5,6
Borrelnootjes, klein/groot	2,5/3,7	Bittergarnituur klein 14st/groot 21st.	7,5/9,5
Nachochips met huisgemaakte dip	3,8	Oma Bob's Mini Kroketjes (VEGA, 8 STUKS)	7
extra topping: gesmolten kaas	1,5	Luxe Nacho's Vegetarisch/vlees	7/9,5
Gemarineerde Groene Knoflookolijven	3,7	Met gekruid gehakt, ui, zwarte bonen kaas, jalapeños, tomaat, guacamole & crème fraîche	
Jong Belegen Kaas	4,2	Borrelplank	12,9
Oude kaas	4,8	Keuze uit een plank vol met kaasjes of worst en luxe vleeswaren of een mix hiervan	
Kaas Gemengd (jong belegen en oud)	4,6	Puntzak Friet	4,5
Bitterballen (8 stuks)	5	Huisgemaakt met truffel mayonaise	
Frikadelletjes (8 stuks)	5		
Kaassouffletjes (8 stuks)	5,5		
Groente loempiaatjes (8 stuks)	5		

## SPIJZEN

### VOORAF

<b>Broodplank</b> kruidenboter, aioli, olijventapenade	6,5
<b>Soep van de dag</b> geserveerd met brood en boter	5,5

### SALADE

<b>Gerookte zalm</b>	10,5
<b>Chicken-no-chicken</b>	11,5
<b>Tonijn</b>	10,5
<b>Mozzarella, pesto, tomaat</b>	9,5

Salades wordt geserveerd met brood en boter

### HOOFDGERECHTEN

<b>Spareribs</b> gekookt in cola en sambal met keuze uit regular of sweet marinade	17,5
<b>Kluisburger Vega</b> hazelnoten, rookkaas, jalapeno's en balsamicouien	16
<b>Kluisburger Vlees</b> van het Waygu-rund	16
<b>Halve Kip</b> kruidig gemarineerd	15
<b>Kalfsribeye</b> steak van 250 gram geserveerd met koffieboter	18
<b>Fish &amp; Chips</b> lekkerbekje van 180 gram met remouladesaus	13,5
<b>SHAKSUKA</b> gegrilde groenten in tomatensaus met ei, knoflookyoghurt en naan	12,5

Alle hoofdgerechten (behalve de shaksuka) worden geserveerd met huisgemaakte frieten, rauwkost en mayo

### NAGERECHTEN

<b>Dennis' appeltaart</b> met abrikozen	4,9
<b>Cheesecake</b> met lemoncurd	4,9
<b>Dame Noir</b> chocolade ijs, witte chocoladesaus en slagroom	5,3