

SHARING *with friends*

PIMENTO PADRON — 10,00

— Groene Spaanse zoete Peper | Zeezout | Bruin Brood

CHICKEN WINGS ZOETZUUR — 13,00

— Chicken Wings in de Oven | Zoetzuur | Chili

GNOCCHI 4 KAZEN — 14,00

— Gnocchi | Sausje 4 Kazen | Beukenzwammetjes | Groene Kruiden

EDAMAME — 7,00

— lauwe, Groene Sojaboontjes | Grof Zeezout

CAMEMBERT 'IN DE OVEN' — 13,00

— Camembert | Verse Tijm | Rozemarijn | Krokant Molenaarsbrood



Koffie &
taart van de dag

5.00



Suggestiewijnen Winter

Geselecteerd door onze sommelier Kay Gorissen & Ad Bibendum.

WITTE WIJN — 4,90/GLAS | 29,00/FLES

LAIBACH 'THE LADYBIRD' | Chenin Blanc | Zuid-Afrika

De 25-jarig oude 'bushvines' geven al het beste van dit druivenras: rijp exotisch fruit in de neus dat ook in de mond duidelijk opnieuw naar voor komt en de wijn behoorlijke wat body geeft. Het tikkeltje vettigheid geeft de wijn uitgelezen culinaire aspiraties maar door zijn voldoende zuren misstaat hij evenmin niet bij het aperitief.

RODE WIJN — 4,90/GLAS | 29,00/FLES

JUAN GIL 'YELLOW LABEL' | Monastrell | Spanje

Deze Monastrell is handgeplukt en is na fermentatie gedurende 4 maanden op deels Franse / deels Amerikaanse eik gerijpt. Hij heeft een intens diepe kersenkleur, een krachtig aroma en attractieve fruitaroma's die zeer mooi in balans blijven in de lange afdronk. Heerlijk glas! Een voltreffer voor de goede tafel.