

# DINNER

## VOORGERECHTEN

Soep van geroosterde venkel met perzik van de BBQ (V)	11
Bruschetta met geroosterde cherrytomaat, feta & vijgen (V)	14
BBQ asperge, Korean asperge jus, kiemen mix & groene crumble (V)	14
Tonijn tataki met Baskische paprika, mais & krokante tortilla	16
Carpaccio van zwaardvis met citrusschuim, verveine & zwarte olijf	18
Gebakken coquille met hooiboter, Comté schuim & gremolata	19
Mossels met sinaasappel, dragon, Padron mayonaise & Piment d'Espelette	16
BBQ little gem 'Caesar salad' met kippendij, Mimolette kaas & ansjovis	16
Steak tartare met gedroogde eidooier, bieslook & Pommery mosterd	18
Kip "Yakitori" spiesjes met spicy mayo, limoenzout & miso	15

## HOOFDGERECHTEN

"Catch of the day" van de duurzame boerderij De Groene Tol (Absdale)	dagprijs
Een wisselend vegetarisch gerecht, 100% gekeken naar aanbod uit de grond.	
Ravioli gevuld met spinazie, pomodori, mascarpone & rode pesto (V)	22
Asperges met salsa verde, zeekraal, mosterdzaad, ei & pandan (V)	26
Indonesische spitskool met jackfruit & cashewcrumble (V)	23
Kabeljauw Burger met yoghurtmayo, spinazie, pickles & coleslaw	20
Roodbaars met kerrie bloemkool, aligot puree & sauce andalouse	28
Zeewolf met zuring botersaus, edamame tapenade & gekonfijte kriel	35
Kings Burger met pulled pork, relish, Wijnendale kaas, tomaat & coleslaw	20
Lamsrump met doperwt-chorizo stoof, jus van cider & aardappelpuree	31
Holstein Rib-eye (NL, 250 gr) met groene pepersaus & pomme duchesse	41
Côte à l'os (IRL, 550 gr) met groene pepersaus, truffel & Parmezaan	70

*Bij de hoofdgerechten wordt dikke Boerderij friet (Graauw) geserveerd, m.u.v. de Ravioli.*

*Heb je een allergie of dieetwens, geef het aan en we bieden je de beste keuzes of we passen een gerecht naar wens aan.*

# DESSERT

Mousse au Chocolat met gerookt zeezout	7
Tiramisu met amaretto, cacao, lange vingers & mascarpone	13
Wentelteef van suikerbrood met aardbei, rabarber & rozen	13
Appel Tarte Tatin met room, riesling rozijnen & sinaasappelschil	11
Burned duindoorn limoen meringue pie	10
Kaasplankje van Fromagerie Murre met chutney's & vijgenbrood	16

## DIGESTIEF

Macvin de Jura, Domaine des Marnes Blanches <i>*CHEF'S FAVORITE*</i>	11
Graham's Fine Ruby	5
Graham's Six Grapes	7
Graham's Fine Tawny	6
Graham's Tawny Port 10 years	9
Graham's Tawny Port 20 years	13
Barbadillo Sherry Oloroso "Cuco"	8
Barbadillo Sherry Amontillado "Principe de Barbadillo"	8
Osborne Pedro Ximénez "1827"	6
Disaronno Amaretto	6
Amici Limoncello	6
Grappa Castello di Rovereto	8
Grand Marnier	7
Cointreau	8
Busnel Calvados	7
Clos des Ducs Armagnac V.S.	7
Godet Young Sport Cognac	8
Courvoisier VSOP Cognac	9

## AFTER DINNER COFFEE

Irish - French - Italian - Spanish - Parisian Coffee	10
--	----

## WHISKY

Jameson Irish Whiskey	7
Bowmore Single Malt 12 years, Islay	8,50
Glenkinchie Single Malt 12 years, Lowlands	9,50
Torabhaig Legacy Series 'Sound of Sleat', Isle of Skye	13,50

# DRINKS

## Frisdrank

Coca Cola Regular	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Fuze Tea Sparkling	3,50
Fuze Tea Green	3,50
Gerolsteiner Plat	3,50
Gerolsteiner Bruis	3,50
Gerolsteiner Apfelschorle	4
Fanta	3,50
Sprite	3,50
I Love Zeeland Appelsap	4,30
I Love Zeeland Sinaasappelsap	4,30
I Love Zeeland Cassis	4,30
Double Dutch Ginger Beer	4,80
Double Dutch Indian Tonic Water	4,80
Schweppes Indian Tonic	4
Royal Bliss Bitter Lemon	4
Chocomel	3,50
Fristi	3,50
Verse jus d'orange	4,50

## Home-made Soda's

Home-made Kombucha	4
Home-made Lemonade	5

## Verse thee of TwisTea

Verse munt- of gemberthee	4
---------------------------	---

*"De losse thee van TwisTea is afkomstig van over de hele wereld en gearomatiseerd met échte ingrediënten."*

TwisTea Earl Grey	3,50
Ruby Rooibos	3,50
Women's Dream	3,50
Vitamin Shot	3,50
Greek Mountain	4,50

## Rombouts Koffie

Lungo	3,50
Ristretto/Espresso	3,50
Dubbele Espresso	4,50
Decafeïne	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Latte Caramel	5
Flat White	5
Verwenkoffie	9
Appeltaart met slagroom	6

**Huiswijnen (alle andere wijnen staan in onze wijnkaart)**

Cava Brut, Leonor de Carrera	6,50
Chardonnay, Olcaviana	5,50
Rosé, Domaine de L'Herbe Sainte 'Harmonie'	5,50
Rosso, La Scelta di Angelina	5,50

**Bieren van het vat**

Brand Pils	3,50
Fourchette Tripel	6,30

**Bieren op fles**

Brand Weizen	5
Hoegaarden	4,50
Vedett	4,50
Vedett Extra White	4,50
Duvel	6
Karmeliet	6
Bolleke de Koninck	5,50
Orval	5,50
Kasteel Rouge	5,50
La Trappe Witte Trappist	4,50
La Trappe Blond	5,50
La Trappe Isid'or	5,50
Affligem Blond	5,50
Rochefort Tripel	5,80
Paix Dieu	6,50
St. Bernardus Abt 12	6
Westmalle Dubbel	5,50
Westmalle Tripel	5,50
TwoChefsBrewing Bon Chef NEIPA	6,50
Jopen North Sea IPA	6
Liefmans	5
Liefmans <b>0.0</b>	5
Radler <b>0.0</b>	4
Heineken <b>0.0</b>	3,50
Brand Weizen <b>0.0</b>	4,30
Karmeliet <b>0.4</b>	5,50
La Trappe Epos Blond <b>0.0</b>	5,50
La Trappe Nillis Dubbel <b>0.0</b>	5,50
Jopen Nonnetje IPA <b>0.5</b>	6
Vermeersen Kriek ( <b>Hulst</b> )	4,50
Ter Haghen Tripel ( <b>Zuiddorpe</b> )	6,20
4kant Tripel ( <b>Stekene</b> )	6,20

# COCKTAILS

## **PORNSTAR MARTINI (alcoholvrij mogelijk)**

Passievrucht, vanille, vodka, cava 12,50

## **AMARETTO SOUR**

Disaronno, citroen, bourbon 11,50

## **LAVENDEL VELVET SOUR**

Lavendel, gin, citroen, hibiscus, ruby port 12

## **YUZU SAKE MARGARITA**

Yuzu sake, tequila, limoen, mandarijn likeur 13

## **MOSCOW MULE (alcoholvrij mogelijk)**

Vodka, limoen, gember, munt 11,50

## **MOJITO**

Rum, gember, limoen, munt 11,50

## **CHEF'S NEGRONI**

Barrel aged rum, mezcal, campari, vermouth 14

## **VIRGIN PALOMA (alcoholvrij)**

Grapefruit, tequila alcoholvrij, tonic 9

## **SANGRIA ROJA (per glas/per liter karaf)**

Rode wijn, vers fruit, mandarijn likeur, Cointreau 8,50/30

## **MIXDRANKEN**

Stelz Hard Ice Tea Lemon / Hard Ice Tea Peach 5

Stelz Hard Lemonade Cassis 5

Gin Tonic Bombay Sapphire 12,50

Gin Tonic Citadelle/GinRaw/Hermit/East Hyogo 13,50

Aperol/Limoncello Spritz 9,50