

# BORREL & BITES

## BORRELTijd

tot 18.00 - until 18.00

<b>Gefrituurde spiering met citroen en aioli</b> <i>Smeltfish with lemon and aioli</i>	€ 4,50
<b>Bruin boerenbrood</b> met kruidenboter, aioli en tapenade <i>Whole wheat farmers bread with herb butter, aioli and tapenade</i>	€ 5,50
<b>Portie Bitterballen</b> 6 of 12 stuks <i>Mini meat croquettes 6 or 12 pieces</i>	€ 4,50 € 8,50
<b>Bittergarnituur 'De Dagvisser'</b> met gepaneerde inktvisringen, garnalen-bitterballen, mosselkroketjes en kibbeling <i>Appetizer platter 'De Dagvisser' with deep fried breaded squid rings, shrimp croquettes, mussel croquettes and cod fritters</i>	€ 12,00
<b>Gepaneerde inktvisringen met cocktailsaus</b> <i>Deep fried squid rings</i>	€ 7,50
<b>Mosselkroketjes</b> 6 stuks <i>Mussel croquettes 6 pieces</i>	€ 11,50
<b>Garnalen bitterballen</b> 6 stuks <i>Mini shrimp croquettes 6 pieces</i>	€ 13,50

## GIN & TONIC



<b>Hermit Dutch Coastal gin</b> met zeekraal en grapefruit <i>with samphire grass and grapefruit</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 9,50
<b>Hermit Dutch Coastal gin</b> met basilicum en granaatappel <i>with basil and pomegranate</i> Tonic: Double Dutch	€ 9,50
<b>Hendrick's Classic gin</b> met komkommer <i>with cucumber</i> Tonic: Fever-Tree	€ 9,50

## APERITIEF

Glas Prosecco	<i>lekker om mee te beginnen</i>	€ 5,25
Piccollo Prosecco	<i>2 glazen</i>	€ 10,50
Taittinger Champagne	<i>1/2 fles</i>	€ 35,00

## HUISWIJNEN

	<i>Glas</i>	<i>Karaf ½ ltr.</i>	<i>Karaf 1 ltr.</i>
<b>WIT (van het huis Monterre)</b>			
Sauvignon blanc <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
Chardonnay, Languedoc, <i>Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
Riesling (zoet), <i>Liebfraumilch, Duitsland</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
<b>ROOD (van het huis Monterre)</b>			
Merlot <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
	<i>Glas</i>	<i>½ ltr.</i>	<i>Fles</i>
<b>ROSÉ</b>			
Grenache <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
Cielo Blush <i>Cassier, Frankrijk</i>	€ 4,00	€ 10,00	€ 20,00
<b>MAANDWIJN</b>			
Elke maand wisselend	€ 3,75	€ 9,00	€ 17,00

## WIJNEN

	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<b>WIT</b>		
<b>Licht &amp; fris</b>		
Atelier Dubongout, Sauvignon Blanc <i>Languedoc, Roussillon, Zuid-Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 22,50
Castelo de Medina, Sauvignon Blanc <i>Rueda, Spanje</i>	€ 4,25	€ 25,00
Di Lenardo, Pinot Grigio <i>Venezia Giulia, Italië</i>	€ 5,00	€ 30,00
Sancerre, Merlin Cherrier, Sauvignon Blanc <i>Loire, Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 40,00
<b>Aromatisch</b>		
Castelo de Medina, Verdejo <i>Rueda, Spanje</i>	€ 4,50	€ 26,50
Monte del Fra, Bianco di Custoza <i>Veneto, Italië</i>	€ 4,50	€ 26,50
Hugel, Pinot Blanc <i>Elsace, Frankrijk</i>	€ 6,00	€ 36,00
Wild Rock, Sauvignon <i>Marlborough, Nieuw-Zeeland</i>		€ 28,50
Pouilly Fumé, Les Chaumiennes, Sauvignon Blanc <i>Loire, Frankrijk</i>		€ 40,00
<b>Vol &amp; rond</b>		
Chakana, Chardonnay <i>Mendoza, Argentinië</i>	€ 6,00	€ 35,50
Le Patapouf Blanc, Chardonnay <i>Languedoc, Roussillon Zuid-Frankrijk</i>	€ 5,50	€ 32,50
Fleur du Cap, Chardonnay <i>Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>	€ 4,75	€ 28,50
La Conciergerie, Chablis, Chardonnay <i>Zuid-Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 40,00
Meursalt, Les Pellands, Chardonnay <i>Zuid-Frankrijk</i>		€ 69,50
<b>ROOD</b>		
Cantine Due Palme Levro, Negroamaro <i>Apulië, Zuid-Italië</i>	€ 4,00	€ 20,00
Bodegas Amezola de la Mora, Rioja, Spanje	€ 6,00	€ 36,50
Le Patapouf Rouge Malbec, Languedoc, <i>Roussillon, Frankrijk</i>	€ 5,50	€ 32,50
Beaumes de venise, Rhône, Frankrijk		€ 34,00
<b>MOUSSEREND</b>		
Prosecco		€ 28,50
Taittinger Champagne		€ 69,50
Moët & Chandon Champagne Brut Imperial		€ 72,50