

BORREL & BITES

BORRELTijd

tot 18.00 - until 18.00

Gefrituurde spiering met citroen en aioli <i>Deep-fried smelt fish with lemon and aioli</i>	€ 4,75
Bruin boerenbrood met kruidenboter, aioli en tapenade <i>Whole wheat farmers bread with herb butter, aioli and tapenade</i>	€ 5,75
Portie Bitterballen 6 of 12 stuks <i>Mini meat croquettes 6 or 12 pieces</i>	€ 4,75 € 9,00
Bittergarnituur 'De Dagvisser' 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>	€ 12,50
Borrelplankje Met oude kaas, Taggiasche olijven, peper Fuet, cornichons en mosterd <i>Appetizer platter with Old cheese, Taggiasca olives, pepper Fuet, Cornichons and mustard</i>	€ 10,50
Gepaneerde inktvisringen met cocktailsaus <i>Deep-fried breaded squid rings with cocktail sauce</i>	€ 8,75
Mosselkroketjes 6 stuks <i>Mussel croquettes 6 pieces</i>	€ 11,50
Garnalen bitterballen 6 stuks <i>Mini shrimp croquettes 6 pieces</i>	€ 13,50

GIN & TONIC



Hermit Dutch Coastal gin met kaneel en mandarijn <i>with cinnamon and mandarin</i> Tonic: Fever Tree Clementine	€ 9,50
Hermit Dutch Coastal gin met basilicum en granaatappel <i>with basil and pomegranate</i> Tonic: Double Dutch	€ 9,50
Hendrick's Classic gin met komkommer <i>with cucumber</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 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

MOUSSEREND

Prosecco	€ 28,50
Taittinger Champagne	€ 69,50
Moët & Chandon Champagne Brut Imperial	€ 72,50

HUISWIJNEN

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

WIJNEN

	Glas	Fles
WIT		
Licht & fris		
Atelier Dubongout, Sauvignon Blanc	€ 3,75	€ 22,50
<i>Languedoc, Roussillon, Zuid-Frankrijk</i>		
Castelo de Medina, Sauvignon Blanc	€ 4,75	€ 27,50
<i>Rueda, Spanje</i>		
Di Lenardo, Pinot Grigio	€ 5,50	€ 32,50
<i>Venezia Giulia, Italië</i>		
Veiga da Princesa, Albariño	€ 5,50	€ 32,50
<i>Rías Baixas, Spanje</i>		
Mantlerhof, Grüner Veltliner	€ 6,00	€ 36,00
<i>Kremstal, Oostenrijk</i>		
Sancerre, Merlin Cherrier, Sauvignon Blanc	€ 8,00	€ 40,00
<i>Loire, Frankrijk</i>		
Aromatisch		
Castelo de Medina, Verdejo	€ 5,00	€ 28,50
<i>Rueda, Spanje</i>		
Wild Rock, Sauvignon	€ 5,00	€ 28,50
<i>Marlborough, Nieuw-Zeeland</i>		
Finca Os Cobastos, Godello	€ 5,00	€ 30,00
<i>Monterrei, Spanje</i>		
Pouilly Fumé, Les Chaumiennes, Sauvignon Blanc	€ 8,00	€ 40,00
<i>Loire, Frankrijk</i>		
Vol & rond		
Le Patapouf Blanc, Chardonnay	€ 5,50	€ 32,50
<i>Languedoc-Roussillon, Zuid-Frankrijk</i>		
Fleur du Cap, Chardonnay	€ 5,00	€ 28,50
<i>Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>		
La Conciergerie, Chablis, Chardonnay	€ 8,00	€ 40,00
<i>Zuid-Frankrijk</i>		
Chardonnay Meursault, Les Pellands		€ 69,50
<i>Bourgogne, Frankrijk</i>		
ROOD		
Cantine Due Palme Levro, Negroamaro	€ 4,00	€ 20,00
<i>Apulië, Zuid-Italië</i>		
Bodegas Amezola de la Mora, Rioja, Spanje	€ 6,00	€ 36,50
Le Patapouf Rouge Malbec, Languedoc,	€ 5,50	€ 32,50
<i>Roussillon, Frankrijk</i>		
DESSERTWIJN		
Vicente Gandia, Moscatel	€ 5,50	
<i>Valencia, Spanje</i>		
Château Grand-Jauga, Sauternes	€ 6,50	
<i>Bordeaux, Frankrijk</i>		
Chapoutier, Banyuls rouge	€ 7,50	
<i>Languedoc-Roussillon, Frankrijk</i>		