

# BORREL & BITES

## BORRELTijd

<b>Gefrituurde spiering</b> met citroen en aioli <i>Deep-fried smelt fish with lemon and aioli</i>	€ 4,90
<b>Bruin boerenbrood</b> met kruidenboter, aioli en tapenade <i>Whole wheat farmers bread with herb butter, aioli and tapenade</i>	€ 5,90
<b>Portie bitterballen</b> 6 of 12 stuks Mini meat croquettes 6 or 12 pieces	€ 4,90 € 9,25
<b>Bittergarnituur 'De Dagvisser'</b> met gepaneerde inktvisringen, garnalen bitterballen, mosselkroketjes en kibbeling Appetizer platter 'De Dagvisser' with deep fried breaded squid rings, shrimp croquettes, mussel croquettes and cod fritters	€ 13,50
<b>Gepaneerde inktvisringen</b> met cocktailsaus <i>Deep-fried breaded squid rings with cocktail sauce</i>	€ 9,00
<b>Mosselkroketjes</b> 6 stuks <i>Mussel croquettes 6 pieces</i>	€ 11,75
<b>Garnalen bitterballen</b> 6 stuks <i>Mini shrimp croquettes 6 pieces</i>	€ 13,50

## GIN & TONIC

<b>Hermit Dutch Coastal gin</b> met kaneel en mandarijn <i>With cinnamon and mandarin</i> Tonic: Fever-Tree Clementine	€ 9,75
<b>Hermit Dutch Coastal gin</b> met basilicum en granaatappel <i>With basil and pomegranate</i> Tonic: Double Dutch	€ 9,75
<b>Hendrick's Classic gin</b> met komkommer <i>With cucumber</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 9,75

## SCHEVENINGSBIER

Met een avontuurlijk karakter en een vriendelijke smaak.  
Recht uit het hart, recht door zee.

<b>Zuidwester UR Pilsch</b>	€ 4,25
<b>Bomschuit IPA</b>	€ 4,25
<b>Scheveninger Tripel</b>	€ 4,25

## APERITIEF

Glas Prosecco	<i>lekker om mee te beginnen</i>	€ 5,25
Piccolo 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

	<i>Glas</i>	<i>Karaf ½ ltr.</i>	<i>Karaf 1 ltr.</i>
<b>WIT (van het huis Montere)</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 Montere)</b>			
Merlot <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
<b>ROSÉ</b>			
Grenache <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 9,00	€ 18,00
Cielo Blush <i>Veneto, Italië</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>		
Sauvignon Blanc, Colombard, Palombe <i>Côtes de Gascogne, Frankrijk</i>	€ 3,75	€ 19,50
Pinot grigio, Di Lenardo Vineyards <i>Venezia Giulia, Italië</i>	€ 5,50	€ 32,50
Albariño, Veiga da Princesa <i>Rías Baixas, Spanje</i>	€ 5,50	€ 32,50
Grüner Veltliner, Mantlerhof <i>Kremstal, Oostenrijk</i>	€ 6,00	€ 36,00
Sancerre, Merlin Cherrier, Sauvignon Blanc <i>Loire, Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 41,00
<b>Aromatisch</b>		
Viognier, Le Jade <i>Languedoc-Roussillon, Zuid-Frankrijk</i>	€ 4,00	€ 24,00
Sauvignon Blanc, Nederburg The Manor <i>Western Cape, Zuid-Afrika</i>	€ 4,25	€ 22,50
Verdejo, Castelo de Medina <i>Rueda, Spanje</i>	€ 4,50	€ 26,50
Chardonnay Cuvee Prestige, Bon Courage <i>Zuid-Afrika</i>	€ 5,00	€ 30,00
Pouilly Fumé, Les chaumiennes <i>Loire, Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 41,00
<b>Vol &amp; rond</b>		
Chardonnay, Le Patapouf Blanc <i>Languedoc-Roussillon, Zuid-Frankrijk</i>	€ 5,50	€ 32,50
Chardonnay, Chablis Domaine des Genèves <i>Noord-Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 41,00
Chardonnay Meursault, Les Pellands <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	€ 72,50	
<b>ROOD</b>		
Campo Bio, Tempranillo, Syrah <i>La Mancha, Spanje</i>	€ 4,00	€ 20,00
Bodegas Amezola de la Mora <i>Rioja, Spanje</i>	€ 6,00	€ 36,50
Le Patapouf Rouge Malbec, <i>Languedoc-Roussillon, Frankrijk</i>	€ 5,50	€ 32,50
<b>DESSERTWIJN</b>		
Moscatel, Vicente Gandia <i>Valencia, Spanje</i>	€ 5,50	
Sauternes, Chateau Grand-Jauga <i>Bordeaux, Frankrijk</i>	€ 6,50	
Banyuls rouge, Chapoutier <i>Languedoc-Roussillon, Frankrijk</i>	€ 7,50	