

BORREL & BITES

BORRELTijd

Gefrituurde spiering met citroen en aioli <i>Deep-fried smelt fish with lemon and aioli</i>	€ 4,90
Bruin boerenbrood met kruidenboter, aioli en tapenade <i>Whole wheat farmers bread with herb butter, aioli and tapenade</i>	€ 6,75
Portie bitterballen 6 of 12 stuks Mini meat croquettes 6 or 12 pieces	€ 5,25 € 10,00
Bittergarnituur 'De Dagvisser' met gepaneerde inktvisringen, garnalen bitterballen en kibbeling Appetizer platter 'De Dagvisser' with deep fried breaded squid rings, shrimp croquettes and cod fritters	€ 14,50
Gepaneerde inktvisringen met cocktailsaus <i>Deep-fried breaded squid rings with cocktail sauce</i>	€ 9,00
Garnalen bitterballen 6 stuks <i>Mini shrimp croquettes 6 pieces</i>	€ 13,50

GIN & TONIC

Hermit Dutch Coastal Gin met grapefruit en zeekraal <i>With grapefruit and samphire</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 10,50
First Love Hermit Coastal Gin met munt en granaatappel <i>With mint and pomegranate</i> Tonic: Fever-Tree Aromatic	€ 10,50
Hendrick's Classic gin met komkommer <i>With cucumber</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 10,50

FEVER TREE

Premium Indian Tonic Water
Mediterranean Tonic Water
Sicilian Lemon Tonic

€ 4,00
per fles

APERITIEF

Glas Cava	<i>lekker om mee te beginnen</i>	€ 6,00
Piccolo Cava	<i>2 glazen</i>	€ 12,00
René Schloesser Brut Demi 1/2 fles		€ 31,25

MOUSSEREND

Cava Brut - Planas Albareda	€ 28,50
Taittinger Champagne	€ 72,50
René Schloesser Brut	€ 62,50

HUISWIJNEN

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

WIJNEN

	Glas	Fles
WIT		
Licht & fris		
Sauvignon Blanc, Castelo de Medina <i>Rueda, Spanje</i>	€ 4,25	€ 24,50
Verdejo, Javier Sanz Nanclares <i>Rueda, Spanje</i>	€ 5,00	€ 27,50
Pinot grigio, Riondo <i>Veneto, Italië</i>	€ 4,50	€ 26,50
Albariño, Veiga da Princesa <i>Rías Baixas, Spanje</i>	€ 5,50	€ 32,50
Grüner Veltliner, Mantlerhof <i>Kremstal, Oostenrijk</i>	€ 6,00	€ 36,00
Sauvignon Blanc, Allan Scott <i>Marlborough, Nieuw Zeeland</i>	€ 6,50	€ 38,50
Sancerre, Merlin Cherrier, Sauvignon Blanc <i>Loire, Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 41,00
Aromatisch		
Viognier, Le Jade <i>Languedoc-Roussillon, Zuid-Frankrijk</i>	€ 4,00	€ 24,00
Viura Verdejo, Javier Sanz Nanclares <i>Rueda, Spanje</i>	€ 4,50	€ 26,50
Pouilly Fumé, Les chaumiennes <i>Loire, Frankrijk</i>	€ 8,00	€ 41,50
Vol & rond		
Chardonnay Cuveé Prestige, Bon Courage <i>Zuid-Afrika</i>	€ 5,00	€ 30,00
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>		€ 73,50
ROOD		
Don Leon Tinto, Tempranillo, Merlot, Syrah <i>La Mancha, Spanje</i>	€ 4,00	€ 21,00
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
DESSERTWIJN		
Moscatel, Vicente Gandia <i>Valencia, Spanje</i>	€ 5,50	
Sauternes, Château Grand-Jauga <i>Bordeaux, Frankrijk</i>	€ 6,50	
Banyuls rouge, Chapoutier <i>Languedoc-Roussillon, Frankrijk</i>	€ 7,50	