

WARME DRANKEN

RISTRETTO	2.00
ESPRESSO	2.00
DOPPIO	3.50
LUNGO (REGULAR COFFEE)	2.20
CAPPUCCINO	2.40
CAFFÈ LATTE	2.40
LATTE MACCHIATO	2.50
THEE	2.20
VERSE MUNTTHEE	2.50
WARME CHOCOMEL	2.50
SIROPEN:	
CARAMEL, VANILLE, HAZELNOOT	0.50

COFFEE SPECIALS

OREO CAPPUCCINO	4.00
CAPPUCCINO, OREO, SLAGROOM	
MALLOW MOCHA	4.20
Latte machiato, chocolade, marshmallows	
SALTED CARAMEL MOCHA	4.20
Espresso, salted caramel, chocolade, slagroom	
CHOCOLATE FROM MARSH	4.00
Warme chocomel, marshmallows, chocolade, caramel.	

SPECIALE KOFFIE'S

IRISH COFFEE Jameson	6.50
FRENCH COFFEE Grand Marnier	7.50
SPANISH COFFEE Licor 43 of Tia Maria	6.30
ITALIAN COFFEE Amaretto	6.20
MEXICAN COFFEE Kahlua & vanille ijs	7.50
FRANGELICO COFFEE Frangelico	6.40
SUIKERKIST COFFEE Bacardi Gold, Jack Daniel's Honey, Ruby Port	7.50

LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

WISSELEND GEBAK V.A.	3.50
----------------------	------

ZUIVEL

MELK	2.20
CHOCOMEL	2.70
FRISTI	2.70

SMOOTHIE'S

SKINNY STRAWBERRY CHEESECAKE	4.00
Aardbei, banaan, melk, roomkaas	
BANANAS	4.00
Kokosmelk, banaan, verse spinazie, sinaasappel	

VERSE SAPPEN

VERSE SINAASAPPELSAP	3.50
VERSE APPELSAP	3.50
CARROT CAKE JUICE	4.00
Wortel, zoete aardappel, appel, kaneel	
LADY IN RED	4.00
Rode biet, appel, gember	

FRISDRANK

PEPSI COLA	2.30
PEPSI LIGHT	2.30
PEPSI MAX	2.30
7UP	2.30
SISI	2.30
LIPTON ICE TEA	2.40
LIPTON ICE TEA GREEN	2.40
ROYAL CLUB CASSIS	2.40
ROYAL CLUB BITTER LEMON	2.40
ROYAL CLUB GINGER ALE	2.40
ROYAL CLUB TONIC	2.40
FEVER-TREE INDIAN TONIC	3.50
FEVER-TREE ELDERFLOWER TONIC	3.50
FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	3.50
FEVER-TREE COLA	3.50
FEVER-TREE GINGER ALE	3.50
FEVER-TREE GINGER BEER	3.50
FEVER-TREE SICILIAN LEMONADE	3.50
RIVELLA	2.90
APPELSIENTJE SINAASAPPELSAP	2.75
APPELSIENTJE APPEL TROEBEL	2.75
APPELSIENTJE TOMATENSAP	2.75
SOURCY BLAUW OF ROOD (0.25L)	2.30
SOURCY BLAUW OF ROOD (0.75L)	6.00
RED BULL / RED BULL ZERO	3.50

BUBBLES

PROSECCO BRIOSE FRIZZANTE	5.00 / 27.50
MARTINI PROSECCO PICCOLO	7.50
MOËT & CHANDON BRUT	- / 75.00
HUGO	5.20
LIMONCELLO SPRITZ	4.90
APEROL SPRITZ	4.90
MARTINI BIANCO ROYAL	4.90
MARTINI BELLINI	4.90

BIEREN

JUPILER TAP	2.50
HOEGAARDEN TAP	3.20
LIEFMANS FRUITESSE TAP	3.50
LEFFE BLOND	4.00
LEFFE DUBBEL TAP	4.00
LA CHOUFFE TAP	4.00
WEIHENSTEPHANER 0,3 LTR. TAP	3.20
WEIHENSTEPHANER 0,5 LTR. TAP	5.30
JUPILER FLES	2.70
JUPILER BLUE	2.50
JUPILER MALT	2.50
HOEGAARDEN ROSÉ	3.50
CORONA	5.00
HOEGAARDEN RADLER CITRON	3.20
WESTMALLE DUBBEL	4.50
WESTMALLE TRAPEL	5.00
LEFFE TRIPLE	4.50
MAREDSOUS BLOND	3.80
MAREDSOUS BRUIN	4.30
MAREDSOUS TRIPLE	4.80
DUVEL	4.50
VEDETT EXTRA BLOND	4.00
DE KONINCK	3.50

Wij wisselen regelmatig het speciaalbiertje op de wisseltap, vraag er naar bij het personeel.

WIJNEN

WITTE WIJN	GLAS / KARAF 0,5L / KARAF 1L
CHARDONNAY	3.50 11.50 22.00
SAUVIGNON BLANC	3.50 11.50 22.00
ZOETE WITTE WIJN	GLAS / KARAF 0,5L / KARAF 1L
SYLVANER RIVANER	3.50 11.50 22.00
ROSÉ	GLAS / KARAF 0,5L / KARAF 1L
GRENACHE	3.50 11.50 22.00
RODE WIJN	GLAS / KARAF 0,5L / KARAF 1L
MERLOT	3.50 11.50 22.00
CABERNET SAUVIGNON	3.50 11.50 22.00

PSV

OFFLEY RUBY PORT	2.60
MEDIUM SHERRY	2.60
MARTINI BIANCO OF ROSSO	2.60
MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO	3.90
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	3.90

LIKEUR

BOLS JENEVER	2.40
BOLS VIEUX GRAND SUPERIEUR	2.40
COINTREAU	3.80
GRAND MARNIER	4.50
LICOR 43	3.30
MALIBU	3.30
SOUTHERN COMFORT	3.50
BAILEYS	3.30
KAHLUA	3.30
TIA MARIA	3.30
D.O.M. BÉNÉDICTINE	3.80
FRANGELICO	3.30
AMARETTO DI SARONNO	3.20
LUXARDO SAMBUCA	3.20
CAMPARI	3.60
ST. GERMAIN	3.80
CAMINO REAL TEQUILA	3.80
GRAPPA NONINO VENDEMMIA	4.20
PALLINI LIMONCELLO	3.30

RUM

BACARDI CARTA BLANCA / CARTA ORO / CARTA NEGRA	3.30
BACARDI RESERVA	3.30
BACARDI 8 AÑOS	5.00
BACARDI OAKHEART / LIMÓN / RAZZ / CARTA FUEGO	3.30

VODKA

ERISTOFF VODKA	3.30
GREY GOOSE	7.00
ERISTOFF RED	3.30
COGNAC E.D	
BARON OTARD VS	4.80
BARON OTARD VSOP	6.50
JANNEAU VSOP ARMAGNAC	4.80
PÈRE MAGLOIRE VSOP CALVADOS	4.80

WHISKEY

WILLIAM LAWSON'S	SCOTCH BLEND	3.30
WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED	SCOTCH BLEND	3.30
BALLANTINE'S	SCOTCH BLEND	3.30
JAMESON	IRISH	3.50
JOHNNY WALKER RED LABEL	SCOTCH BLEND	3.50
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	SCOTCH BLEND	6.00
JACK DANIEL'S	BOURBON	4.20
JACK DANIEL'S HONEY	BOURBON	4.20
GLENFIDDICH	SINGLE MALT	6.50
OBAN	SINGLE MALT	7.50

PLENTY OF DRINKS AND GREAT FOOD

SUIKERKIST

Beer, Gin Bar & Barista Coffee

— TAKE AWAY COFFEE —

TRY OUR G & T
SEASONAL SPECIAL!



GIN & TONIC

We're famous for our fabulous Gin Tonics!

GIN & TONIC SEASON SPECIAL

Laat u verrassen of vraag ons personeel naar de Gin & Tonic seasonal special.

BOMBAY SAPPHIRE

Jeneverbes, een rijpe citrus en hints van kruiden in de neus. De smaak is uitzonderlijk glad en laat je één voor één de smaak van zijn tien botanicaals zien met de jeneverbes lichtjes in de voorhoede.

TONIC SUGGESTIE: ROYAL CLUB TONIC
GARNERING: LIMOEN

BOMBAY SAPPHIRE EAST

Peper met een lichte toets van citrus. Heel veel jeneverbessen met aardse ondertonen gecombineerd met florale en kruidige toetsen vooral door toevoeging van het citroengras.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC
GARNERING: LIMOEN & GEMBER

STAR OF BOMBAY

De Star of Bombay gin is gebaseerd op de acht botanische kruiden die ook gebruikt worden voor zijn oudere broer. De jeneverbes, koriander, citroenschil, lis, engelwortel en amandelen maken deel uit van deze prachtige gin. Twee nieuwe extra ingrediënten, gedroogde sinaasappelschil en ambrette zaden, zorgen ervoor dat deze gin erg speciaal is.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC
GARNERING: SINAASAPPELZEST

HENDRICK'S

Hendrick's heeft een geparfumeerde en exotische neus die het mede dankt aan zijn botanische kruiden. De infusie van komkommer en rozenblaadjes geeft een subtiele toevoeging op het geheel. Hendrick's is een balans tussen twee verschillende gin's en een infusie.

TONIC SUGGESTIE: THOMAS HENRY TONIC WATER
GARNERING: KOMKOMMER

MONKEY 47

Deze gin omvat een zeer sterk doordringende smaak van jeneverbessen en subtiele tinten citrus. Het aroma is eerder floraal, afgewisseld met de subtiele geur van veenbessen en zwarte peper. De naam dankt hij aan de 47 ingrediënten die in deze gin verwerkt zijn.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE ELDERFLOWER TONIC
GARNERING: SINAASAPPELZEST

NO.3

Deze gin heeft een uitgesproken citrusmaak waarbij de aroma's van de pompelmoes duidelijk aanwezig zijn. De jeneverbes barst als het ware open in de mond.

TONIC SUGGESTIE: FEVER TREE INDIAN TONIC
GARNERING: CITROEN & SINAASAPPEL

BEEFEATER 24

Duidelijke hints van citrus, we halen er onmiddellijk de pompelmoes en citroen uit. De tannine van de groene thee, de witte peper en het zoethout maken van deze gin een smaakbom. De Beefeater 24 heeft zijn naam te danken aan het 24 uur durende proces dat de botanicaals weken en fuseren in het neutrale graanmengsel.

TONIC SUGGESTIE: FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC
GARNERING: GRAPEFRUIT

GIN MARE

De smaken van jeneverbes en verse koriander barsten open in je mond, vervolgens krijgen de bitters en kruidige tinten van tijm, rozemarijn en basilicum de overhand.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE INDIAN TONIC
GARNERING: ROZEMARIJN

VØRDING'S

De sinaasappel, jeneverbes en kaneel vormen de basis voor deze gin met een licht rokerige smaak van het gebrade cederhout.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE INDIAN TONIC
GARNERING: KARDEMOM & SINAASAPPELZEST

DAMRAK

Jeneverbes, koriander, citroenschil, sinaasappelschil, anijs, kaneel en kamperfoelle, plus nog een paar botanische geheimen van de meester distillateur. Damrak Gin heeft een uitzonderlijk zachte smaak met een vleugje sinaasappel

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE INDIAN TONIC
GARNERING: SINAASAPPEL

NOLET'S

Nolet's Dry Gin wordt gemaakt van tarwe en op smaak gebracht met traditionele kruiden waaronder citrus, lis wortel, zoethout en natuurlijk jeneverbes naast hedendaagse ingrediënten zoals witte perzik, framboos en Turkse roos. Fruitig en floraal, met zeer weinig jeneverbes.

TONIC SUGGESTIE: THOMAS HENRY TONIC WATER
GARNERING: CITROENZEST & STERANIJS

HERMIT

Hermit Dutch Coastal Gin is een verrassende zachte Nederlandse gin gemaakt met Oosterschelder culinair water en citrus. De gin krijgt daardoor een lichte zilte en frisse afdronk. Deze gin is ook zonder tonic, met alleen wat ijs heerlijk om te drinken.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC
GARNERING: GRAPEFRUITZEST & ZEEKRAAL

COPPERHEAD

De overheerlijk zachte Belgische gin bevat verschillende botanicaals als jeneverbes, sinaasappelschil, korianderzaad, engelwortel maar ook kardemom. Dit geeft je een zachte en frisse neus van citrus.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC
GARNERING: SINAASAPPEL & KORIANDEERZAAD

GERANIUM

Geranium Premium London Dry Gin wordt volgens een 350-jaar oude gin traditie, passie en de huidige wetenschap geproduceerd. Geranium heeft een zuivere smaak en is zeer zacht van aard, een gin die de frisheid van limoen, koriander, citroen en juniper op zeer stijlvolle wijze combineert met de florale smaken van geranium.

TONIC SUGGESTIE: FEVER-TREE ELDERFLOWER TONIC
GARNERING: ROZEMARIJN

LOOPUYT

Toegankelijke verrassende smaak door een complex mengsel van kruiden, bloemen, zaden, bessen, vruchten en vruchtenschillen. Een goede balans van geuren en smaak

TONIC SUGGESTIE: LOOPUYT TONIC WATER
GARNERING: CITROENGRAS

PREMIUM MIXERS

CUBA LIBRE (THE PERFECT SERVE)

GARNITUUR: LIMOEN

V2C OAKED GIN & FEVER-TREE GINGER ALE

Sinaasappel, jeneverbes, engelwortel, zoethout, laurier en St. Janskruid. Daarnaast zijn er moolle tonen van koriander, kardemom, citroen en gember toegevoegd.

GARNITUUR: GEMBER

GREY GOOSE & FEVER-TREE SICILIAN LEMONADE

GARNITUUR: SINAASAPPELZEST

GREY GOOSE & FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC

GARNITUUR: TIJM

GREY GOOSE & FEVER-TREE GINGER BEER

GARNITUUR: LIMOEN

JAMESON WHISKEY & FEVER-TREE GINGER ALE

GARNITUUR: LIMOEN

BACARDI BLACK & FEVER-TREE GINGER BEER

GARNITUUR: LIMOEN

BACARDI 8 AÑOS & FEVER-TREE COLA

GARNITUUR: LIMOEN

BELSAZAR VERMOUTH & FEVER-TREE INDIAN TONIC

GARNITUUR: CITROENSCHIL

FINGERFOOD 12.00-22.30 (MET EEN* ZIJN TE VERKRIJGEN TOT 01.30U)

BITTERBALLEN 8 STUKS MET MOSTERDMAYONAISE*	5.40
BITTERGARNITUUR 12 STUKS MET MOSTERDMAYONAISE*	8.50
BROOD MET SMEERSELS MET AIOLI, PESTO VAN GEROOSTERDE PAPRIKA EN OLIJFOLIE	5.50
CHARCUTERIEPLANKJE MET VERSCHILLENDE SOORTEN WORST EN HAM	8.50
GEVULDE PEPPADEWS MET ROOMKAAS EN OLIJVEN	5.90
CALAMARISRINGEN MET KNOFLOOKDIP*	5.20
KAASPLANKJE MET BALSAMICO-APPELSTROOP	9.25
SUIKERKIST SPECIAL COMBINATIE VAN WARMER SNACKS, BROOD MET SMEERSELS EN GEVULDE PEPPADEWS	13.50
NACHO'S MET GUACAMOLE EN SALSA	6.90
KNOFLOOKTOAST MET TOMATENSALSA	5.20
MEDITERRAANS PLANKJE MET OLIJVEN, SMEERSELS, DIVERSE SOORTEN HAM EN BROOD	8.50

LAZY SUNDAY BREAKFAST

IEDERE ZONDAG VAN 12.00 TOT 14.00U NOG DE MOGELIJKHEID OM TE ONTBIJTEN BIJ DE SUIKERKIST. ONTBIJT BESTAANDE UIT: KLEINE YOGHURT MET CEREALS, BOTERHAM MET EEN GEBAKKEN EI, CROISSANT MET KAAS, KOFFIE OF THEE EN VERSE JUS D'ORANGE.	7.75
--	------

LUNCH 12.00-17.00

BROODJES (WORDEN GESERVEERD OP DESEMBROOD MET KEUZE UIT WIT OF BRUIN)	
RUNDERCARPACCIO MET PARMEZAANSE KAAS, GEMENGDE SLA EN TRUFFELMAYONAISE	8.25
GEBAKKEN KIPPENDIEN MET RODE UI, GEROOSTERDE PAPRIKA, GEMENGDE SLA EN BBQ-SAUS	6.00
KRENTENBROOD MET GEITENKAAS, GEMENDE SLA, TOMAAT, WALNOTEN EN EEN STROOP VAN BALSAMICO EN APPEL	7.50
BOERENHAM MET GEMENGDE SLA, POMPOEN IN ZOETZUUR EN GEROOSTERDE PAPRIKACRÈME	8.25
GEROOKTE ZALM MET RODE UI, KOMKOMMER IN ZOETZUUR, BIESLOOKROOMKAAS EN DILLEMAYONAISE	9.50
OLD AMSTERDAM MET ZONGEDROOGDE TOMAAT EN RUCOLAMAYONAISE	7.75
HUISGEMAAKTE TONIJSALADE MET RODE UI, PAPRIKA, AUGURK, GEKOOKT EI EN PITTIGE MAYONAISE	7.00
WARME BRIE UIT DE OVEN MET TOMAAT, RODE UI, OLIJVENRINGEN EN RODEUIENJAM	7.00

CLUBS (WORDEN GESERVEERD OP DESEMBROOD MET KEUZE UIT WIT OF BRUIN)	
MEAT: TRIPLE MET BOERENHAM, UITGEBAKKEN SPEK, TOMAAT, GEMENGDE SLA MET EEN SPIEGELEI EN KRUIDENMAYONAISE	9.75
FISH: TRIPLE VAN DESEMBROOD MET TONIJSALADE, GEROOKTE ZALM, AUGURK, GEMENGDE SLA EN DILLEMAYONAISE	9.00
HEALTHY: TRIPLE VAN DESEMBROOD MET ROOMKAAS, TOMAAT, RODE UIENJAM, BRIE EN GEMENGDE SLA	7.75

WARME LUNCH (GERECHTEN WORDEN GESERVEERD OP DESEMBROOD MET KEUZE UIT WIT OF BRUIN)	
2 KROKETTEN, VAN AD VAN GELOVEN MET MOSTERDMAYONAISE	5.95
UITSMIJTER MET GEBAKKEN SPEK EN OUDE KAAS	8.50
UITSMIJTER MET BOERENHAM EN OUDE KAAS	8.50
UITSMIJTER SUIKERKIST MET GEBAKKEN SPEK, KIP EN BBQ-SAUS	7.75
DE LEKKERSTE STEAK VAN BREDA MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS OF GORGONZOLASAU	13.50

TOSTI'S (NAAR KEUZE WIT OF BRUIN BROOD, MET HUISGEMAAKTE TOSTISAUS VOLGENS GEHEIM RECEPT)	
BOERENHAM EN OUDE KAAS GESERVEERD MET SPIEGELEI	5.50
SALMONE MET GEITENKAAS EN TOMAAT	6.50
MILANO MET PESTO, SPINATA ROMANA, TOMAAT EN MOZZARELLA	6.50

KINDEREN	
KINDERPIZZA KEUZE UIT: ANANAS, HAM, TOMAATJES, MOZZARELLA EN TOMATENSUS EN EEN KINDERIJSJE	6.75
KINDERPASTA MET TOMATENSUS, HAM, TOMAATJES, SPINAZIE, MOZZARELLA EN EEN KINDERIJSJE	6.75
KROKETJE MET FRIETJES, APPELMOES EN MAYONAISE EN EEN KINDERIJSJE	6.75

FOOD 12.00-22.00

SALADES (SALADES WORDEN GESERVEERD MET EEN CROSTINI)	
CARPACCIO SALADE MET PARMEZAANSE KAAS, ZONNEBLOEMPITTEN EN TRUFFELMAYONAISE	10.50
SUIKERKIST SALADE MET STUKJES KIP, ANSJOVIS, PARMEZAANSE KAAS, GEKOOKT EI EN YOGHURTDRESSING	9.50
GEITENKAAS SALADE VAN LAUWWARME BETTINE GEITENKAAS MET SPINAZIE, OLIJVEN, TOMAAT, RODE UI, CROUTONS VAN KRENTENBROOD EN STROOP VAN BALSAMICO EN APPEL	9.20
FISH SALADE MET GEROOKTE ZALM, TONIJN, GAMBA'S, KOMKOMMER IN ZOETZUUR, RODE UI EN DILLEMAYONAISE	11.50

STARTERS	
BROOD MET KRUIDENBOTER	5.10
BROOD MET AIOLI EN TAPENADE	5.10
KNOFLOOKTOAST MET TOMATENSALSA	5.20
CHARCUTERIEPLANKJE MET VERSCHILLENDE SOORTEN WORST EN HAM	8.50
MEDITERRAANS PLANKJE MET OLIJVEN, SMEERSELS, DIVERSE SOORTEN HAM EN BROOD	8.50
RUNDERCARPACCIO MET STROOP VAN BALSAMICO, PARMEZAANSE KAAS EN PITTENMELANGE	8.50
BONBON VAN GEROOKTE ZALM GEVULD MET GEMENGDE SLA, KOMKOMMER, AUGURK EN DILLEMAYONAISE	8.50

SOEPEN (SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET EEN HUISGEMAAKTE SOEPSTENGEL)	
PREISOEP MET STUKJES BOERENHAM EN CRÈME FRAÎCHE	4.50
ITALIAANSE TOMATENSOEP MET VERSE GROENTE EN PASTA	4.50

PASTA'S (KEUZE UIT PENNE OF TAGLIATELLE)	
HEALTY MET SPINAZIE, GEITENKAAS, ZONGEDROOGDE TOMAATJES, ROOMSAUS EN WALNOTEN	8.50
VEGETARIAN MET BASILICUM, OLIJVEN, SPINAZIE, RODE UI, ROOMSAUS EN MOZZARELLA	7.75
PESTO MET EEN PESTO-ROOMSAUS, KNOFLOOK, RODE UI, GARNALEN, PARMEZAAN EN RUCOLA	8.75
SALMONE MET ZALM, PAKSOI, DILLE, UI, GROENE CURRYROOMSAUS EN MOZZARELLA	8.75
POLLO MET STUKJES KIP, TRUFFEL, CHAMPIGNONS, RODE UI, PAPRIKA, RUCOLA, ROOMSAUS EN PARMEZAANSE KAAS	7.75
BOLOGNESE MET GEHAKT, WORTEL, UI, PREI, PARMEZAANSE KAAS EN TOMATENSUS	7.75

PIZZA'S	
SPINATA ROMANA MET ITALIAANSE SALAMI, BRIE, PAPRIKA, OREGANO EN TOMATENSUS	9.95
TUNA (MET TONIJN), RODE UI, KAPPERTJES, MOZZARELLA EN TOMATENSUS	9.95
CASSANOVA MET GEROOKTE ZALM, GROTE GARNALEN, SPINAZIE, TOMAAT, UI, MOZZARELLA EN TOMATENSUS	9.95
PROSCIUTTO MET VERSCHILLENDE SOORTEN HAM, UI, OLIJVEN, GORGONZOLA EN TOMATENSUS	9.95
VEGETARIANO MET SPINAZIE, OLIJVEN, TOMAAT, GEITENKAAS, MOZZARELLA EN TOMATENSUS	9.95
INFERNO MET CHORIZO, HAM, JALAPEÑOS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA EN TOMATENSUS	9.95
MARGHERITA MET MOZZARELLA EN TOMATENSUS	8.00
POLLO MET STUKJES KIP, PANCETTA, CHAMPIGNONS, UI, MOZZARELLA EN TOMATENSUS	9.95
BELLEZZA MET BOERENHAM, RUCOLA, GORGONZOLA, TOMAAT, MOZZARELLA, PARMEZAAN EN TOMATENSUS	9.95

MAIN COURSE (GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GEPOFTE AARDAPPEL EN GEGRILDE GROENTE)	
ZACHTGEGAARDE KALFSSOSSÓBUCCO IN EEN TOMATENSUS	16.50
BIEFSTUK VAN DE LENDE MET CHAMPIGNONROOMSAUS OF KRUIDENBOTER	16.50
ZONNEVIS IN ROOMBOTER GEBAKKEN MET KRUIDENROOMSAUS	13.75

BURGERS (WORDEN GESERVEERD MET FRITES EN MAYONAISE)	
HEREFORD RUNDERBURGER MET TOMAAT, AUGURK EN BOURBONSUS	9.75
HEREFORD RUNDER BACONBURGER MET UITGEBAKKEN SPEK, TOMAAT, AUGURK, CHEDDAR EN TRUFFELMAYONAISE	10.50
HEREFORD RUNDERBACONBURGER "DE LUXE" MET GUACAMOLE, TOMAAT, UIENCOMPÔTE, UITGEBAKKEN SPEK, CHEDDAR, BBQ-SAUS EN EEN SPIEGELEI	11.50

DESSERTS	
COUPE SUIKERKIST: DRIE SMAKEN ROOMIJS VAN WATERBUFFELMELK	6.50
CHOCO-COMBI BESTAANDE UIT CHOCOLADETAARTJE, BOLLETJE STRACCIATELLAIJS EN SLAGROOM	6.50
HUISGEMAAKTE BOSVRUCHTENCHEESECAKE MET CITROENSORBET EN SLAGROOM	6.50
KAASPLANKJE VAN DRIE VERSCHILLENDE SOORTEN KAZEN MET EEN STROOPJE VAN APPEL EN BALSAMICO GESERVEERD MET KRENTENBROOD	9.25