

Gezellig dat jullie er zijn op deze zondag!  
Wij adviseren om 3 gerechten per persoon te kiezen. Wil je het iets uitbreiden? Bestel dan een side dish erbij en/of ga voor een heerlijk dessert!

Wij serveren eerst de koude en daarna de warme gerechten.

## KAASFONDUE

ZWITSERSE KAASFONDUE € 19,50

HOLLANDSE KAASFONDUE € 19,50

TRUFFEL KAASFONDUE € 22,-

BLAUWE KAASFONDUE € 22,-

## PIMP YOUR FONDUE

Heerlijk voor bij de kaasfondue! Lekker om los te eten maar zeker het dippen waard.

100 gram Spaanse & Italiaanse vleeswaren

€ 6,50

100 gram gerookte zalm & gamba's

€ 8,50

## KOUDE GERECHTEN

### BRUSCHETTA MET GEROOKTE ENTRECOTE

€ 12,-

Mesclun | pijnboompitten | olijven tapenade | [ Tetê de Moine ] ✓

*Wijntip:* Romeo Monastrell | Spanje | 100% Monastrell | Vol fruitige en stoere rode wijn | € 4,50

### KAAS/SPINAZIE KROKETJES ✓

€ 10,50

Feta spinazie salade | pijnboompitten

*Wijntip:* Sauvignon de Touraine | Frankrijk | 100% Sauvignon Blanc | Fris en elegant van smaak | € 4,75

### MINI TACO MET TONIJN

€ 13,-

Chili mayo | mesclun

*Wijntip:* Bosco del Merlo 'Blush' rosé | Italië | blend van druiven | Fris, vol en fruitig van smaak | € 4,75

## WARME GERECHTEN

### ZALM RISOTTO

€ 13,50

Groene asperges | zalm | [ Asperge risotto ] ✓

*Wijntip:* Paololeo Battigia Chardonnay | Italië | 100% Chardonnay | Volle fruitige wijn met frisse afdronk | € 4,75

### PIZZA CARPACCIO

€ 14,50

Carpaccio | truffelpecorino | pijnboompitten | truffelmayo

[ pizza 3 soorten kaas ] ✓

*Wijntip:* MWC Pinot Noir | Australië | 100% Pinot Noir | Elegante en verfijnde rode wijn die wij licht gekoeld schenken | € 5,-

### VEGAN LOEMPIA ✓

€ 13,50

Tofu | cashewnoten | dadels | wortel | witte kool | rode uien chutney

*Wijntip:* Morandé Gewurztraminer | Chili | 100% Gewurztraminer | Fris, droog en exotisch van smaak | € 4,75

*More food on the other side!*

## SIDE DISH

<b>FRIET VAN FRIETHOES</b>	Met mayonaise	€ 5,75
<b>TRUFFEL FRIETHOES</b>	Met truffelmayo & truffel Pecorino	€ 6,95
<b>ZOETE AARDAPPELFRIET</b>	Met truffelmayo	€ 6,95
<b>BOL BROOD MET DIP</b>	Emile bol   aioli   tapenade	€ 6,-
<b>GRIEKSE SALADE</b>	Komkommer   tomaat   olijven   rode ui   feta	€ 6,-

---

## BBQ SPECIALS

---

<b>BAVETTE VAN DE GRILL</b>		€ 14,50
Aardappel/uien taart   port stroop   groene asperge		
<i>Wijntip: Chateau Pellebouc   Frankrijk   Merlot, Cabernet Sauvignon   Fruitig, soepel en sappig van smaak   € 5,50</i>		
<b>KNOFLOOK GAMBA'S</b>		€ 14,50
Gepofte krieltjes   groene groentes   miso mayonaise		
<i>Wijntip: Apostelhoeve Cuvée XII   Nederland   Blend van druiven   Fruitig, sappig en fris van smaak   € 7,25</i>		
<b>BONELESS RIBS</b>		€ 14,00
Gefrituurde uien   saffraan aioli		
<i>Wijntip: Freakshow Zinfandel   U.S.A.   Zinfandel   Volle, zachte en krachtige wijn met mooie kruidigheid   € 8,25</i>		

---

## DESSERTS

---

<b>AARDBEIENSLOF</b>		€ 10,50
Geserveerd met lolly van tonkabonen ijs		
<i>Wijntip: Vieira de Sousa Rosé Port   Portugal   Fruitig en zoet van smaak   € 5,-</i>		
<b>DO YOU LIKE PINA COLADA?</b>		€ 10,50
Kokoscake   ananas   kokosijs   witte chocolademousse		
<i>Wijntip: Late Harvest   Chili   100% Sauvignon Blanc   Krachtig, zoet met houtrijping   € 6,50</i>		
<b>LIMONCELLO TIRAMISU</b>		€ 10,50
Geserveerd met yoghurt ijs		
<i>Wijntip: Coteaux de l'Aubance   Loire   100% Chenin Blanc   Fris, zoete dessertwijn   € 5,50</i>		
<b>KAASPLANKJE 5 SOORTEN KAAS</b>		€ 12,50
Diverse soorten binnen- & buitenlandse kazen		
<i>Wijntip: Vieira de Sousa Ruby Reverse   Portugal   Ruby Port van zeer hoge kwaliteit   € 5,50</i>		

*"Life is uncertain, eat desserts first"*