



OESTERDAM

DINING & LOUNGE



“Kijk maar.”

## Welkom bij Oesterdam

Midden in het Nationaal Park Oosterschelde ligt ons resort Oesterdam. Het omringende water zorgt voor een magisch decor en geeft het een gevoel van een privé eiland.

Deze unieke ligging is de ideale bestemming om even uit te waaien, tot rust te komen en nieuwe energie op te doen.

### **‘Even helemaal niets’**

Met trots verwelkom ik u in ons nieuwe restaurant met hotelsuites. Na 18 jaar van ontwikkeling mogen wij deze fantastische plek met u delen. Ervaar het ultieme vakantie- en relaxgevoel: een uur, een dag, een week. Bij ons heeft u altijd het ultieme vakantiegevoel. Samen met ons team van Oesterdam staan wij graag voor u klaar en wensen wij u een ontspannen tijd toe op deze unieke locatie.

### **Mike Verweij**

*Oesterdam*



# Ontvangst

**Prosecco** \_\_\_\_\_ *per glas* € 6½ *per fles* € 32½

Val d'Oca | Prosecco Spumante | Italië  
Verleidelijk met voorjaarsbloemen en wit fruit

**Cava** \_\_\_\_\_ *per glas* € 6½ *per fles* € 32½

Jaume Serra | Cava Brut | Spanje  
Krachtige mousse en veel fris fruit in de geur

**Cava 'Oosterdam'** \_\_\_\_\_ *per fles* € 37½

Brut | Divino Oro | Penedès | Spanje  
Klassieke, droge stijl, mineralig, romige aroma's van peer, sinaasappel en vanille

**Champagne** \_\_\_\_\_ *per glas* € 12½ *per fles* € 55

Quenardel | Reserve Brut | Verzenay  
Gebalanceerd, fris en rond, smaak impressies van amandel,  
hazelnoot, honing en kaneel

**Champagne 'Oosterdam'** \_\_\_\_\_ *per fles* € 65

Brut - Blanc de Blancs - Grand Cru | Hostomme | Épernay | Frankrijk  
100% Chardonnay, mineralig van smaak en tonen van rijp fruit

**Champagne Speciaal** \_\_\_\_\_ *per fles* € 75

Charles Heidsieck | Brut Réserve | Reims  
Klassieke champagne met een unieke balans tussen gerijpte tonen en een frisse fruitigheid

# Borrel & Bites

✓ **Oosterschelde brood** | 6 stuks \_\_\_\_\_ € 6½

Gezouten roomboter | Tapenade | Aioli

✓ **Antipasti plank** \_\_\_\_\_ € 21½

*voor 2 personen*

Courgette | Aubergine | Geroosterde paprika | Artisjokken | Burrata | Gedroogde tomaten | Oosterschelde brood  
*Wijnadvies: Zenzen Wines | Dreams | Pinot Grigio | Stefan Voda | Moldavië*

**Charcuterie plank** \_\_\_\_\_ € 25½

*voor 2 personen*

Gedroogde worsten | Pata Negra | Manchego | Gemarineerde olijven | Oosterschelde brood  
*Wijnadvies: Château Cavalier | Rosé de Cavalier | Cinsault - Mourvedre - Syrah | Provence | Frankrijk*

**Visplank** \_\_\_\_\_ € 26½

*voor 2 personen*

Tonijn | Zalm | Garnalen | Wakame | Wasabi | Sojabonen  
*Wijnadvies: Marqués de Cáceres | Excellens - Rioja Crianza | Tempranillo | Rioja | Spanje*

**Warm visplateau** \_\_\_\_\_ p.p. € 42½

½ Kreeft | Mosselen | Langoustines | Vongole | Verse sardines | Bouillabaisse  
*Wijnadvies: Esk Valley Estate | Pinot Gris | Hawkes Bay | Nieuw-Zeeland*









## Schelp & Schaal

### Amuse oesters

Twee oesters op ijs   Flûte Cava Brut	€ 12
Twee oesters op ijs   Flûte Champagne	€ 18

### Zes oesters op ijs

<b>Fines de premier</b>	Classic: Sjalot   Rode wijnazijn   Citroen   Peper	€ 18
<b>Gillardeau</b>	Classic: Sjalot   Rode wijnazijn   Citroen   Peper	€ 28½

### Twaalf oesters op ijs

<b>Fines de premier</b>	Classic: Sjalot   Rode wijnazijn   Citroen   Peper	€ 32½
<b>Gillardeau</b>	Classic: Sjalot   Rode wijnazijn   Citroen   Peper	€ 48½

### Warm visplateau

½ Kreeft   Mosselen   Langoustines   Vongole   Verse sardines   Bouillabaisse	p.p. € 42½
<i>Wijnadvies: Esk Valley Estate   Pinot Gris   Hawkes Bay   Nieuw-Zeeland</i>	

### Halve kreeft

Kreeftenragout   Peterselie-bieslook boter   Verse friet   Frisse salade	per 100gr. € 12½
<i>Wijnadvies: Bodega del Abad   Cima Bella - Esencia   Godello   Bierzo   Spanje</i>	

### Kreeft

Kreeftenragout   Peterselie-bieslook boter   Verse friet   Frisse salade	per 100gr. € 12½
<i>Wijnadvies: Bodega del Abad   Cima Bella - Esencia   Godello   Bierzo   Spanje</i>	



# Voorgerechten

✓ **Romige pastinaak crème** € 9½  
Peer | Pecannoot

✓ **Soep van gepofte paprika** € 8½  
Geroosterde tomaat | Geroosterde amandelen

**Bouillabaisse** € 15½  
Petit légumes | Pernod | Crème fraîche | Bladerdeegstengel | Saffraan-rouille

**Oosterse garnalensalade** € 14½  
Tauge | Koriander | Peultjes | Sesam | Miso  
Wijnadvies: *Viña Casablanca* | *Palena Reserva* | *Carmenère* | *Rapel Valley* | *Chili*

**Halve kreeft** € 19½  
Frisse venkel-sinaasappel salade | Zeekraal | Safraan-citrus mayonaise  
Wijnadvies: *Esk Valley Estate* | *Silverlake* | *Marlborough* | *Nieuw-Zeeland*

**Caesar salade** € 13½  
Geroosterde kip | Little gem | Ansjovis | Panchetta kruim | Kalamata olijf | Parmezaan  
Wijnadvies: *Zenzen Wines* | *Dreams* | *Pinot Grigio* | *Stefan Voda* | *Moldavië*

**Makreel in biet gemarineerd** € 14  
Bereidingen van biet | Hangop met gezouten citroen  
Wijnadvies: *Marqués de Cáceres* | *Excellens - Rioja Blanco* | *Viura* | *Rioja* | *Spanje*

**Coquille** € 14½  
Bloemkool | Beurre noiset | Romanesco | Vanille | Granny Smit  
Wijnadvies: *Bellingham* | *The Bernard Series Chenin Blanc* | *Coastal Region* | *Zuid-Afrika*

**Tompouce van eendenlever** € 15  
Jonagold-appel | Aceto balsamico stroop | Brioche  
Wijnadvies: *Weingut Anselmann* | *Kabinett* | *Gewürztraminer* | *Pfalz* | *Duitsland*

**Steak tartaar van Zeeuws rund** € 13½  
"0" graden eitje | Krokant van zuurdesem | Grof gevulde ravigotte mayonaise  
Wijnadvies: *Domaine Y. Amirault* | *Bourgueil "La Coudraye"* | *Cabernet Franc* | *Loire* | *Frankrijk*

# Hoofdgerechten

✓ **Geroosterde bloemkool** € 21½  
Pompoen crème | Tandoori popcorn | Gepofte biet en rode ui | Schuim van Beurre noiset  
Wijnadvies: *Bodegas Sottano* | *Reserva Torrontés* | *Mendoza* | *Argentinië*

**Dorade filet** € 26½  
Zeekraal | Antiboise | Terrine van gestampde Zeeuwse aardappel  
Wijnadvies: *Bodega del Abad* | *Cima Bella - Esencia Godello* | *Bierzo* | *Spanje*

**Grietbot** € 28½  
Hollandse garnaal | Puree van sojaboon | Snijbonen en witte bonen (blote billen in het gras) | Beurre blanc  
Wijnadvies: *Esk Valley Estate* | *Pinot Gris* | *Hawkes Bay* | *Nieuw-Zeeland*

**Hertenrugfilet** € 29½  
Knolselderij crème | Gewokte spruitjes | Jus met kersenbier  
Wijnadvies: *Cantina Cellaro* | *Micina Nerello Mascalese* | *Sicilië* | *Italië*

**Ossenhaas** € 29½  
Pastinaakcrème | Geroosterde groenten | Koffiekruid | Kalfstruffeljus  
Wijnadvies: *Bodegas Sottano* | *Especial* | *Malbec* | *Mendoza* | *Argentinië*

**Eend barberie** € 26½  
Filet en bout | Aardappelmousseline | Zuurkool | Aceto rozijnen en uitjes | Jus van ras el hanout  
Wijnadvies: *San Marzanot* | *Taló Primitivo di Manduriat* | *Pugliat* | *Italië*

**Poussin** € 26½  
Krokant gebakken met mosterd | Pompoencrème | Paksoi | Uitgebakken paddo's | Piccalilly  
Wijnadvies: *Bellingham* | *The Bernard Series Pinotage* | *Coastal Region* | *Zuid-Afrika*

**Côte à l'os** (700gr) € 59½  
Iers rund voor 2 personen | Beurre Café de Paris | Verse friet  
Wijnadvies: *Viña Casablanca* | *Palena Reserva* | *Carmenère* | *Rapel Valley* | *Chili*

**Oesterdam burger** € 18½  
Zeeuws rund | Truffel jus | Botersla | Huisgedroogde tomaat | Krokante panchetta | Oude kaas | Verse friet  
Wijnadvies: *Marqués de Cáceres* | *Excellens - Rioja Crianza* | *Tempranillo* | *Rioja* | *Spanje*  
Bieradvies: *IPA Soldaat van Reymerswaele*

# Bijgerechten

<b>Oosterschelde brood</b>   6 stuks	€ 6½
Diverse soorten brood   Gezouten roomboter   Tapenade   Aioli	
<b>Groene salade</b>	€ 3½
<b>Seizoens-groenten</b>	€ 4
<b>Verse friet</b>	€ 4¾
Huisgemaakte truffelmayonaise	

# Dessert

<b>Choco en koffie</b>	€ 12½
Moulleux   Vanille-ijs   Koffie crème   Sneeuw van citrus <i>Wijnadvies: Doña Helena   Moscatel   Setúbal   Spanje</i>	
<b>Stroopwafel</b>	€ 11½
Mousse   Creme van Baileys   IJs van hazelnoot en amandel   Gel van gezouten karamel <i>Wijnadvies: Doña Helena   Moscatel   Setúbal   Spanje</i>	
<b>Semifredo</b>	€ 12½
Witte choco   Lemoncurd   Kersen   Sponcake van pistache <i>Wijnadvies: Cascina Ghercina   Rosato Brachetto   Piëmonte   Italië</i>	
<b>Ananas</b>	€ 11½
Gegrild   Limoncellogel   Kokosijs   Choco crumble <i>Wijnadvies: Domaine Tariquet   Premières Grives Gros Manseng   Gascogne   Frankrijk</i>	
<b>Thee compleet</b>	€ 9½
Thee met zoete lekkernij	
<b>Koffie compleet</b>	€ 9½
Koffie met zoete lekkernij	

# Menu Oesterdam

*Verrassingsmenu van de chef*

<b>3 – Gangen Oesterdam</b>	€ 37
<b>4 – Gangen Oesterdam</b>	€ 44
<b>5 – Gangen Oesterdam</b>	€ 51

# Kindermenu

<b>Voorgerecht</b>	€ 6½
Tomaat-paprika soep	
<b>Hoofdgerecht</b>	€ 14½
Doradefilet   Friet   Snoepgroentes	
Draadjesvlees kroket   Friet   Snoepgroentes	
Mini hamburger   Friet   Snoepgroentes	
<b>Dessert</b>	€ 4½
Ijsbeker met surprise	





# Koffiekaart

## Koffie

Koffie	<i>Heerlijke kop koffie</i>	€ 2½
Espresso	<i>Shot sterke koffie</i>	€ 2½
Doppio	<i>Dubbele espresso</i>	€ 4
Cappuccino	<i>Espresso met opgestoomde melk en melkschuim</i>	€ 3¼
Caffé Latte	<i>Koffie verkeerd</i>	€ 3¼
Latte Macchiato	<i>Espresso met opgestoomde melk en melkschuim in laagjes</i>	€ 3¼
Latte Macchiato	<i>Karamel</i>	€ 4
Latte Macchiato	<i>Hazelnoot</i>	€ 4

*Heeft u voorkeur voor plantaardige melk? Probeer soya- of havermelk.*

## Koffie & alcohol

Irish Coffee	<i>Koffie met Jameson Whiskey</i>	€ 7½
Italian Coffee	<i>Koffie met Amaretto</i>	€ 7½
Spanish Coffee	<i>Koffie met Tia Maria</i>	€ 7½
French Coffee	<i>Koffie met Grand Marnier</i>	€ 7½
Baileys Coffee	<i>Koffie met Baileys</i>	€ 7½



# Theekaart

## Thee | kies uit een onze luxe theedoos met piramidezakjes

Mao Feng	<i>Groene thee</i>	€ 2¾
Jasmijnparels	<i>Groene thee</i>	€ 2¾
Earl Grey	<i>Zwarte thee</i>	€ 2¾
Darjeeling	<i>Zwarte thee</i>	€ 2¾
Verveine	<i>Infusie - Kruidenthee</i>	€ 2¾
Rooibos	<i>Infusie - Kruidenthee</i>	€ 2¾

## Thee | kruiden

Verse munt   Gember   Citroen	€ 4
Kurkuma   Gember   Citroen	€ 4
Tijm   Citroen	€ 4
Munt	€ 4
Gember	€ 4

## Thee | blaadjes

He Feng Fu Xi	<i>Groene thee   Zilt en fris</i>	€ 4¾
Yin Hao	<i>Witte thee met een bescheiden toets van jasmijn   Zijdezacht en elegant</i>	€ 4¾
Qi Lan	<i>Oolong thee   Sprankelend en kruidig</i>	€ 4¾
Dian hong mao feng	<i>Zwarte thee   Vol en zacht</i>	€ 4¾
Pu Er 1997	<i>Vintage-Pu Er thee   Aards en gerijpt</i>	€ 4¾
Zheng Shan Ziao Zhong	<i>Gerookte zwarte thee   Robuust, kruidig,</i>	€ 4¾

# Gekoelde dranken

## Frisdranken (flesje)

v.a. € 2¾

Coca Cola	Regular   Light   Zero
Fanta	Orange   Cassis
Sprite	
Fuzetea	Sparkling   Green
Finley	Bitter Lemon   Tonic   Ginger Ale
Fever Tree	Mediterranean   Ginger Beer   Indian   Elderflower   Aromatic   Clementine
Chocomel, Fristi	
Rivella Light	

## Sappen (flesje)

Appelaere, Sinaasappelaere, Tomatensap	€ 3¼
Verse jus d'orange	€ 4¼

## Bronwater

Chaudfontaine	Still   Sparkling	25cl	€ 2¾
Chaudfontaine	Still   Sparkling	50cl	€ 5

## Oesterdam water

Plat of bruisend	75cl	€ 3½
------------------	------	------

## Fruitwater

Fresh Lemonade	Sinaasappel   Citroen   Munt	€ 2¾
	Komkommer   Citroen   Munt	€ 2¾

## Smoothies

Aardbeien   Kokosmelk   Jus d'orange	€ 5½
Bosvruchten   Jus d'orange	€ 5½



# OESTERDAM

LOKAAL & HANDGEBROUWEN BIER

De oorsprong van Reimerswaal is onduidelijk. Uit 1203 stamt de eerste melding van een uit Reimerswaal afkomstige inwoner. Reimerswaal kreeg in 1375 stadsrechten en was door de haven erg belangrijk in de middeleeuwen.

De voornaamste handelswaar was meekrap waaruit een rode kleurstof gewonnen werd die bestemd was voor de Vlaamse markt. Het gewas werd in heel Zuid-Beveland verbouwd. De stad werd in de 16e eeuw kwetsbaar voor overstromingen. Op Sint Felix (zaterdag 5 november 1530) werd de streek geteisterd door een enorme stormvloed. Deze dag zou later bekend komen te staan als *quade saterdach*. Op 2 november 1532 was er weer een grote stormvloed, waardoor de stad voorgoed werd afgesneden van Zuid-Beveland.

De stad was nauwelijks meer beschermd tegen de oprukkende zee. De geuzen veroverden de stad tijdens de 80-jarige oorlog op 24 juni 1572 en brandden Reimerswaal plat. Drie jaar lang was de stad verlaten. De stad is voorgoed verzwolgen door de zee, al is soms nog een restant te zien.

*Kijk om u heen en zie het gebied waar de stad verzwolgen werd. De geschiedenis van Reimerswaal ligt hier onder uw voeten en gaf naam aan onze Oesterdam speciaalbieren.*



## VROUWE JACOBA

OESTERDAM BLOND | 4,8%



LICHT BLOND BIER VOLGENS BELGISCHE STIJL MET EEN TOEGANKELIJKE LICHT BITTERHEID. DOOR HET GEBRUIK VAN AMERIKAANSE HOP (AMARILLO) LAAT IN HET BROUWPROCES HEEFT HET BIER EEN FRUITIG AROMA.

## KAREL DE STOUTE

OESTERDAM WEIZEN | 4,9%



WITBIER MET EEN ZACHT EN FRISSE SMAAK EN DAARDOOR UITERMATE GESCHIKT VOOR HET VOORJAAR EN DE ZOMERMAANDEN. GEBROUWEN MET 70% TARWE DAARDOOR HEERLIJK FRIS EN LAAG IN ZIJN ALCOHOL.

## SOLDAAT VAN REYMERSWAELE

OESTERDAM IPA | 4,5%



DEZE PALE ALE AMERIKAANSE STIJL SMAAKT KRACHTIG DOOR CAMELMOUT. DE EXTRA HOP DIE TIJDENS DE GISTING IS TOEGEVOEGD (DRY-HOPPING) GEEFT EEN DUIDELIJKE BITTERHEID EN FRUITIG AROMA.

## FILIPS DE GOEDE

OESTERDAM DUBBEL | 7,2%



EEN VOLGENS BELGISCHE STIJL GEBROUWEN DUBBEL MET DE DUIDELIJKE SMAAK VAN DONKERE CAMELMOUT EN GEDROOGD FRUIT. DE BITTERHEID IS ZEKER NIET OVERHEERSEND MAAR AANGENAAM.

## ALBRECHT VAN BEIEREN

OESTERDAM TRIPEL | 9,5%



EEN TRIPEL VAN HOGE GISTING, KRACHTIG EN KRUIDIG. MET EEN VOLLE, ZOETE EN ZEER KRUIDIGE SMAAK. HET HEEFT EEN DIKKE WITTE KRAAG DIE GOED BLIJFT STAAN EN EEN MOOIE AMBER KLEUR.



# Bieren

## Van de Tap

<b>Pilsener</b> Oesterdammer		25cl	€ 3
<b>Pilsener</b> Oesterdammer		50cl	€ 5
<b>Weizen</b> Karel de Stoute		25cl	€ 3¼
<b>IPA</b> Soldaat van Reymerswaele		25cl	€ 4¼
<b>Blond</b> Vrouwe Jacoba		25cl	€ 3¼
<b>Dubbel</b> Filips de Goede		25cl	€ 4¼
<b>Trippel</b> Albrecht van Beieren		25cl	€ 4¼

## Laag Alcoholisch

			fles
<b>Heineken</b>	0.0%		€ 3¼
<b>Amstel Radler</b>	0.0%		€ 3¼
<b>Brand Weizen</b>	0.0%		€ 4½
<b>Brand IPA</b>	0.0%		€ 4½
<b>Amstel Radler</b>	2.0%		€ 3¼

## Krachtig & Blond

<b>Lagunitas IPA</b>	6.2%		€ 4½
<b>Seef</b>	6.5%		€ 4½
<b>Filou</b>	8.5%		€ 4½
<b>Duvel</b>	8.5%		€ 4¾
<b>Van Slag</b> Klok Klok Klok	8.7%		€ 4½

## Rijk & Donker

<b>Van Vollenhoven</b> Extra Stout	7.1%		€ 4¾
<b>Seef Bootje's Bier</b>	7.0%		€ 4¾
<b>Seef Nonkel Pater</b>	9.0%		€ 4¾

## Fruitig & Fris

<b>Mort Subite Kriek Lambic</b>	4.0%		€ 4¼
<b>Hoegaarden wit</b>	4.9%		€ 4
<b>Erdinger Weissbier</b>	5.3%		€ 4¾

## Specials

<b>Peroni Nastro Azzuro</b>	5.1%		€ 4¼
<b>Asahi Super Dry Beer</b>	5.2%		€ 4¼

# Wijnen

## Wit

### Fris | Fruitig

Vinska Klet   Quercus	<i>Rebula   Goriška Brda   Slovenië</i>	€ 5¼	€ 26¼
Esk Valley Estate   Silverlake	<i>Sauvignon Blanc   Marlborough   Nieuw-Zeeland</i>	€ 6¼	€ 31¼
Weingut Kellner	<i>Grüner Veltliner   Niederösterreich   Oostenrijk</i>	€ 7¼	€ 36¼
Cantina Valle Isarco   Aristos	<i>Kerner - Sylvaner   Alto Adige   Italië</i>	€ 8¼	€ 41¼

### Bescheiden | Elegant

Viña Casablanca   Palena	<i>Chardonnay   Maipo   Chili</i>	€ 5¼	€ 26¼
Marqués de Cáceres   Excellens - Rioja Blanco	<i>Viura   Rioja   Spanje</i>	€ 6¼	€ 31¼
Bodegas Sottano   Reserva	<i>Torrontés   Mendoza   Argentinië</i>	€ 7¼	€ 36¼
Bellingham   The Bernard Series	<i>Chenin Blanc   Coastal Region   Zuid-Afrika</i>	€ 8¼	€ 41¼

### Vol van smaak

Zenzen Wines   Dreams	<i>Pinot Grigio   Stefan Voda   Moldavië</i>	€ 5¼	€ 26¼
Weingut Anselmann   Kabinett	<i>Gewürztraminer   Pfalz   Duitsland</i>	€ 6¼	€ 31¼
Esk Valley Estate	<i>Pinot Gris   Hawkes Bay   Nieuw-Zeeland</i>	€ 7¼	€ 36¼
Bodega del Abad   Cima Bella - Esencia	<i>Godello   Bierzo   Spanje</i>	€ 8¼	€ 41¼

### Specials

Weingut Knipser   Laumersheimer Steinbuckel Grosses Gewächs	<i>Riesling   Pfalz   Duitsland</i>		€ 75
Château Latour-Martillac   Graves Grand Cru	<i>Sauvignon Blanc - Semillon   Bordeaux   Frankrijk</i>		€ 105
Domaine Rapet   Corton-Charlemagne Grand Cru	<i>Chardonnay   Bourgogne   Frankrijk</i>		€ 205

### Cider

Strassen Cuvée Rosé	7.4%		€ 4½
Strassen Cidre Brut	7.4%		€ 4½



# Wijnen

## Rood

<b>Fris   Fruitig</b>		<i>per glas</i>	<i>per fles</i>
L'Odalet	<i>Syrah   Pays d'Oc   Frankrijk</i>	€ 5¼	€ 26¼
Weingut Anselmann	<i>Spätburgunder   Pfalz   Duitsland</i>	€ 6¼	€ 31¼
San Marzano   Taló	<i>Primitivo di Manduria   Puglia   Italië</i>	€ 7¼	€ 36¼
Bellingham   The Bernard Series	<i>Pinotage   Coastal Region   Zuid-Afrika</i>	€ 8¼	€ 41¼

## Bescheiden | Elegant

Bellingham   Big Oak	<i>Shiraz - Cabernet Sauvignon   Coastal Region   Zuid-Afrika</i>	€ 5¼	€ 26¼
Cantina Cellaro   Micina	<i>Nerello Mascalese   Sicilië   Italië</i>	€ 6¼	€ 31¼
Marqués de Cáceres   Excellens - Rioja Crianza	<i>Tempranillo   Rioja   Spanje</i>	€ 7¼	€ 36¼
Noble Vines   Brazil	<i>Zinfandel   Californië - Lodi   U.S.A.</i>	€ 8¼	€ 41¼

## Vol van smaak

Domaine Bonassia   L'Excellence de Bonassia	<i>Cabernet - Merlot   Beni M'tir   Marokko</i>	€ 5¼	€ 26¼
Bodegas Sottano   Especial	<i>Malbec   Mendoza   Argentinië</i>	€ 6¼	€ 31¼
Viña Casablanca   Palena Reserva	<i>Carmenère   Rapel Valley   Chili</i>	€ 7¼	€ 36¼
Domaine Y. Amirault   Bourgueil "La Coudraye"	<i>Cabernet Franc   Loire   Frankrijk</i>	€ 8¼	€ 41¼

## Specials

Consorzio Terre del Barolo   Barolo "Cannubi"	<i>Nebbiolo   Piëmonte   Italië</i>		€ 75
Château La Dominique   Saint-Émilion Grand Cru	<i>Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc   Bordeaux   Frankrijk</i>		€ 125
Domaine Rapet   Corton Grand Cru	<i>Pinot Noir   Bourgogne   Frankrijk</i>		€ 165

# Wijnen

## Rosé

		<i>per glas</i>	<i>per fles</i>
Bellingham   Berry Bush	<i>Pinotage   Western Cape   Zuid-Afrika</i>	€ 5¼	€ 26¼
Château Cavalier   Rosé de Cavalier	<i>Cinsault - Mourvedre - Syrah   Provence   Frankrijk</i>	€ 5¼	€ 28¼

## Dessert

Weingut Johannes Egberts   Spätlese	<i>Riesling - Müller Thurgau - Sylvaner   Rheinhessen   Duitsland</i>	€ 4¾	€ 23¾
Cascina Ghercina   Rosato	<i>Brachetto   Piëmonte   Italië</i>	€ 6¼	€ 31¼
Domaine Tariquet   Premières Grives	<i>Gros Manseng   Gascogne   Frankrijk</i>	€ 6¼	€ 31¼
Doña Helena   Moscatel	<i>Setúbal   Spanje</i>	€ 8¾	€ 43¾

## Alcoholvrij

Bosca   Toselli	<i>Moscato d'Asti   Piëmonte   Italië</i>	€ 5	€ 25
Torrès   Natureo - Wit	<i>Muscat   Penedes   Spanje</i>	€ 4¾	€ 23¾
Torrès   Natureo - Rood	<i>Syrah   Penedes   Spanje</i>	€ 4¾	€ 23¾



# Alcoholische dranken

Port		
Kopke Port	<i>Fine Tawny   Fine Ruby   Fine White Port</i>	€ 4¾
Kopke Port	<i>Late Bottle Vintage</i>	€ 6¾
Kopke Port	<i>Colheita 2001</i>	€ 11½

Sherry		
Tio Pepe	<i>Palomino Fino Dry</i>	€ 4¾
Sandeman	<i>Medium Dry</i>	€ 4¾

Vermout		
Martini	<i>Bianco   Rosso   Fiero</i>	€ 4¾

Jenever		
Zuiddam	<i>Jonge Graan Jenever   Zeer Oude Jenever   Korenwijn</i>	€ 4¼
Vieux		€ 4¼

Bitters		
Jägermeister		€ 4¼
Campari		€ 4¼
Apfelkorn		€ 4¼
Pastis		€ 4¼

Likeuren		
Sambuca		€ 5½
Amaretto Disaronno		€ 5½
Baileys		€ 5½
Licor 43		€ 5½
Tia Maria		€ 5½
Grand Marnier Rouge		€ 5½
Cointreau		€ 5½
Kahlua		€ 5½
Dom Benedictine		€ 5½
Drambuie		€ 5½
Limoncello		€ 5½
Southern Comfort		€ 5½

Buitenlands gedestilleerd		
Absolut Vodka		€ 5½
Belvédère Vodka		€ 7½
Malibu		€ 4½
Passoã		€ 4½
Safari		€ 4½

Gin & Tonic (gin 60ml)			
Bombay Sapphire	<i>Citroengras   Chilipeper   Fever Tree Indian</i>		€ 9½
Damrak	<i>Sinaasappel   Lavendel   Fever Tree Mediterranean</i>		€ 9½
Bobby's	<i>Sinaasappel   Kruidnagel   Fever Tree Indian</i>		€ 11½
Meyers M1	<i>Limoen   Fever Tree Elderflower</i>		€ 11½
Monkey 47	<i>Braambes   Steranijs   Jeneverbes   Fever Tree Indian</i>		€ 13½
Gilliams	<i>Appel   Jeneverbes   Fever Tree Mediterranean</i>		€ 15
Crazy Monday	<i>Citroen   Tijm   Fever Tree Aromatic</i>		€ 15
Hermit	<i>Grapefruit   Zeekraal   Fever Tree Mediterranean</i>		€ 15
Sea Pearl	<i>Limoen   Oester   Zeekraal   Fever Tree Indian</i>		€ 15

Rum		
Rock Hopper Rum		€ 7½
Infamous		€ 9½

Whisky			
	6½ per glas	€ 8 per glas	€ 11½ per glas
<i>Fruitig   Zacht</i>	<b>The Arran 10yr</b>	<b>The Ultimate Mortlach</b>	<b>Kavalan Single Malt</b>
<i>Medium   Granig</i>	<b>Tomintoul Tlath</b>	<b>Tobermory 10yr</b>	<b>Glenfarclas 15yr</b>
<i>Rokerig   Rijk</i>	<b>Laphroaig 10 yr</b>	<b>Ardbeg 10yr</b>	<b>Ballechin 10yr</b>







