

Getränke

Weine

Weiß



Verdejo	6	30
Chardonnay	7	35
Sauvignon Blanc	5	25

Wein aus dem Coravin
(wöchentlich wechselnd) **Preis pro Woche**

Rot



Primitivo	6	30
Tempranillo	7	35
Merlot	5	25

Wein aus dem Coravin
(wöchentlich wechselnd) **Preis pro Woche**

Rose



Grenache Rose	5	25
----------------------	----------	-----------

Biere in Flaschen

Duvel	6.20
Vedett Blond	5
Karmeliet Tripel	6
Omer Blond	6.70
Fourchette Blond	6.20
Westmalle Dubbel	5.60
Kasteel Rouge	6
Brugse Zot	6
Heineken	3.40
Heineken 0%	3.40
Affligem Blond 0%	4.50
Amstel Radler 0%	3.40
Sportzot 0%	6.50

Biere vom Fass

Hertog Jan 0.25cl	3.50
Gouden Carolus Tripel 0.25cl	5.20
St. Bernardus Abt 12 0.25cl	5.40
La Trappe Wit 0.30cl (nur im Sommer)	5.50

Getränke

Cocktails

Maison Cocktail Creamy, Licor 43, Cointreau, Sinaasappelaere	13	Amaretto Sour Amaretto, Zitronensaft, Zuckerwasser, Eiklar	12
Pornstar Martini Vanille-Wodka, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, Eiweiß, Schuss Cava, Passionsfrucht	12	Mojito Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Sodawasser, Minze	12
Negroni Gin, Vermouth, Campari	10	Lazy Red Cheecks Wodka, Himbeere, Limette, Veilchen, Rohrzucker	12
Limoncello Spritz Homemade Limoncello, Cava, Zitrone, Sodawasser	8	Hierbas Spritz Hierbas de las Dunas, Cava, Limette, Sodawasser	13
Espresso Martini Espresso, Kaffeelikör, Wodka, Kaffeebohnen	11	Aperol Spritz	8

Schnaps

Homemade Limoncello	6
Licor 43	6
Amaretto	6
Cointreau	6
Grand Marnier	6
Tia Maria	6
Sambuca	6
Baileys	6
Hierbas Ibicencas	6
Hierbas de las Dunas	12
Drambuie	7
Grappa di Gavi	7
Grappa Riserva 10 Years	10
Mezcal	9
Ramazotti	6

Gin Tonic

<i>cl</i>	<i>0.4</i>	<i>0.5</i>	<i>cl</i>	<i>0.4</i>	<i>0.5</i>
Gin 0% (einschl. tonic)		10	Sir Edmond	8	10
Bobby's Gin	6	8	Copperhead Black	11	13
Gin Mare	9	11	Hendrick's	7	9
Nordes	7	8	+ Fever Tree Tonic		4.50
Copperhead	11	13	- Indian		
			- Pink		
			- Mediterranean		

Aperitif

Aperol 0%	8		
Cava	7	Picon-Weißwein	9
Cremant	9	Ricard	8
Kir	7	Martini weiß/rot	6
Kir Royal	9	Campari Orange	9
Aperol Spritz	9	Porto weiß/rot	5

Getränke

Tee

Darjeeling	3.50
Earl Grey	3.50
Grüner Tee	3.50
Grüner Tee / Dushi Kadushi	3.50
Grüner Tee / This is love	3.50
Grüner Tee / Jasmin	3.50
Waldfrüchte / Red explosion	3.50
Kräutertee / Alice	3.50
Rooibos / Bush adventure	3.50
Frischer Minztee	4.50
Frischer Ingwertee	4.50
+ Honig	0.50

Warme Getränke

Kaffee	3.50
Espresso	3.50
Ristretto	3.50
Doppelter Kaffee	5.50
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino-Milch	4.20
Cappuccino-Schlagsahne	4.30
Milchkaffee	4.50
Latte	4.50
Haselnuss Macchiato	4.80
Caramel Macchiato	4.80
Heiße Schokolade	4
Heiße Schokolade mit Rum	8
+ Schlagsahne	0.50

Kaffeespezialitäten

Irischer Kaffee (Whisky)	9
Italienischer Kaffee (Amaretto)	9
Spanischer Kaffee (Tia Maria)	9
Baileys Kaffee	9
Französischer Kaffee (Grand Marnier)	9
43 Kaffee (Licor 43)	9



Getränke

Erfrischungsgetränke

Coca Cola	3.50	Ginger Ale	3.60
Coca Cola Zero	3.50	Cassis	3.50
Fanta	3.50	Ice Tea	3.60
Sprite	3.50	Ice Tea Green	3.60
Bitter Lemon	3.60	Appelaere	3.80
Tonic	3.60	Sinaasappelaere	4

Whiskys

Jameson Irland, Blended whiskey	6
Glen Grant 10 Years Schotland, Single malt whiskey	8
Kilchoman Machir Bay Schotland, Single malt whiskey	10
Ardbeg 10 Years Schotland, Single malt whiskey	12
Nikka Coffey Grain Japan, Grain whiskey	14
Ardbeg An Oa Schotland, Single malt whiskey	18
Pikesville Straight Rye 110 Proof Amerika, Rye whiskey	20
Tullamore Dew 18 Years Irland, Single malt whiskey	24

Cognac und Armagnac

Calvados	7	Hennessy VSOP Privilege	17
Martell VS	6.50	Remy Martin VSOP	12
Hennessy VS	10		

Water

Chaufontaine stilles oder Mineralwasser	3.20
S. Pellegrino 0.75cl	8
Acqua Panna 0.75cl	8

Alkoholfrei

Heineken 0%	3.50
Affligem Blond 0%	4.50
Amstel Radler 0%	3.20
Brugse Sportzot	6.50
Aperol Spritz 0%	9
Mojito 0%	10
Gin 0% (einschl tonic)	9
Amaretto Sour 0%	11

Rum

Bacardi	7
Havana Club 7 Años	8
Diplomatico 12 Years	10
Ron Esclavo Gran Reserva	12
Zacapa Centenario 23 Jahre	16

Knabbereien

Von 11:00 bis 21:00 Uhr

Brot und Aufstriche	12
mit Fischsalat, Aioli und Tapenade	
Brot und Kräuterbutter	9
Oliven	8
Brioche-Räucheraal (pro Stück)	4.50
mit Limettenmayo	
Pata negra (Belotta)	21
Edamame Bohnen Teriyaki	8
Käsesticks 8 Stück	12
Knödel 5 Stück	13
Scampi/Gemüse-Gyoza mit Sojasauce	
Charcuterie-Sortiment	21
Austern pro Stück (das aktuelle Angebot)	4
Fischplatte	21
Aal, geräucherter Lachs, Garnelen	
Calamari und Scampi Fritti mix	10
mit Remoulade	
Scampi Fritti mit Chilisauce	9
Calamari mit Sauce Tartar	11
Mischung aus Krokette 12 Stück	13
Bitterballen 8 Stück	12
Apero-Garnelenkrokette 8 Stück	16
mit Limettenmayonnaise	
Käsekrokette 8 Stück	12
mit Trüffelmayonnaise	

Crushi

Crushi Fisch	14
Crushi Krabbe	13
Crushi vegetarisch	12

*Alle Crushi werden mit
Sojasauce serviert.*



Mittagessen

Von 11:00 bis 16:30 Uhr

Diverse

- Fischsuppe** 18
aus Meeresfrüchten und Fisch,
dazu Rouille und Brot
- Carpaccio** 16
mit Trüffelmayonnaise und Brot
- Steak Tartare Anguilla** 19
mit Räucheraal, Romesco und
Jalapeño
- Garnelenkroketten** 21
mit Salat und Brot
- Käsekroketten** 16
mit Salat und Brot



Salate mit Brot

- Caesar-Salat-Hähnchen** 15
mit Speck und Parmesan
- Caesar-Salat-Scampi** 19
mit Speck und Parmesan
- Ziegenkäsesalat** 13
mit Honig-Senf und Nüssen
- Burrata Salat** 16
mit Cecina de Leon, grünem Pesto,
Tomaten und Parmesan

Sandwich

aus Weiß- oder Schwarzbrot

- Räucherlachssandwich** 17
mit Cocktailsauce, roten
Zwiebeln und Gurke
- Fischsandwich** 20
mit geräuchertem Lachs, Fischsalat,
geräuchertem Aal und geschälten
Gaugarnelen
- Sandwich Cecina de Leon** 16
mit grünem Pesto, Tomaten und
Parmesan
- Strammer Max** 12
mit Schinken, Käse und Salat
- Gegrilltes Käse-Sandwich** 10
mit Schinken, Käse,
Cocktailsauce und Salat

Abendessen

Von 11:00 bis 21:00 Uhr

Vorspeise

Fischsuppe Fischsuppe aus Meeresfrüchte und Fisch mit Rouille	18
Vitello Tonato Rucola, Kapern und Thunfischmayonnaise	15
Jakobsmuscheln und Schweinebauch Gebratene Jakobsmuscheln, lackierter Schweinebauch, Mousseline und Quinoa	23
Scampis vom Chefkoch Knoblauch-Sauce und Gemüse	16
Garnelenkroketten Graue Garnelen, Salat und Zitrone	21
Käsekroketten Parmesan und Salat	16
Carpaccio mit Trüffelmayonnaise oder Basilikumöl Parmesan, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne und Rucola	16
Austern pro Stück Das aktuelle Angebot	4
Ziegenkäse Salat, Honigsenf, Walnüsse	13
Fischplatte Salat, graue Garnelen, geräucherter Aal, geräucherter Lachs	21
Steak Tartare Anguilla mit Räucheraal, Romesco und Jalapeño	19



Kindergeschichte mit Fritten und Apfelmus

Fish & chips	15
Frikandel	11
Krokette	11
Chicken Nuggets	11



Alle Vorspeise werden mit Brot serviert, sofern nicht anders angegeben.

Abendessen

Von 11:00 bis 21:00 Uhr

Hauptgerichte

Gebratener Steinbutt Remoulade, Salat und Zitrone	35	Filet pur Irland - Hereford - 200g Lendenstück vom Grill mit Salat	42
Steinbutt Zeelandaise Graue Garnelen, Herzmuscheln, Muscheln, Queller, Beurre Blanc	42	Steak Irland - Hereford - 200g vom Grill mit Salat	25
Vegetarisches Thai-Curry Gebratenes Gemüse, Erdnüsse, Cashewnüsse und Reis	21	Black Angus Ribeye Uruguay - Black Angus - 350g vom Grill mit Salat	45
Kabeljau tom kha kai Kabeljaufilet, Spitzkohl, Muscheln & tom kha kai jus	24	Entrecote Schottland - Aberdeen Angus - 300g vom Grill mit Salat	38
Scampis vom Chefkoch Knoblauch, Sahnesauce und Gemüse	25		
Rochenflügel Gepofte kappertjes, beurre blanc & gezouten krieltjes in de schil	26		
Bouillabaisse Geröstete Kapern, Beurre Blanc und Salzkartoffeln in der Schale	36		
Steak Tartare Anguilla Romesco, Schnittlauch, Schalotten und Mandeln	23		
Thai-Curry Wolfsbarsch, Scampi, gebratenes Gemüse, Erdnüsse, Cashewnüsse und Reis	24		



Saucen

Frische Pilzsauce	3.50
Frische Kräuterbutter	2.50
Frische Sauce Bearnaise	3.50
Frische Pfeffersauce	3.50

Alle Hauptgerichte werden, sofern nicht anders angegeben, mit Pommes serviert.

Nachspeisen



Hausgemachte Schokoladen-Moelleux	10
Affogato: Vanilleeis mit heißem Espresso	6
Dame Blanche	11
Coupe Vanille	8
Coupe Eierlikör	11
Limoncello-Zitronensorbet	10
Café glacé	9
Pastel de Nata mit gesalzener Karamell	10
Kolonel: Zitronensorbet mit Früchten und Wodka	12
Weißer Schokoladen-Himbeer-Käsekuchen Streusel und rote Früchte	12
Crème Brûlée aus Likör 43 mit weißer Schokolade und Vanilleeis	11
Dessert aus roten Früchten: Cremeux, weiße Schokolade und Himbeersorbet	11
Überraschung für die Kinder	6.50
Kindereis: Kugel Eis, Erdbeersauce, Schlagsahne und Streusel	6

Teestube

Von 11:00 bis 17:00 Uhr

Apfelkuchen	6
Mini-Pfannkuchen	7
Waffel	7
+ Vanilleeis	1.50
+ Schlagsahne	0.80