

WIJN

WIT

Sauvignon blanc - 4.3 / 22.5

fris met verleidelijk tropisch fruit

Chardonnay - 4.3 / 22.5

zacht met rijpe abrikozen, perziken, lentebloesem

Verdejo BIO - 4.7 / 24.5

met ananas en rijpe perzik

Conviviale - Pinot Grigio - 4.9 / 26

in de geur rijp fruit en honing in de afdrank wit fruit, citrus

Le Versant - Chardonnay - 30

kruisbes, peer, limoen in de geur. smakelijk, krachtig en fris

ROSE

Pinot Grigio blush Rosé - 4.3 / 22.5

vrolijk zomerfruit zoals frambozen en aardbeien

Ultimate Provence Rosé - 6.9 / 37.5

Elegant, licht, fruitig met delicate aroma's van licht rood fruit

ROOD

Cabernet Sauvignon - 4.3 / 22.5

zwarte bessen en bramen

The Big Top - Zinfandel - 30

zowel, zondoorstoofd en vanille



ROSÉ UP
ULTIMATE PROVENCE
LICHT FRIS - ROOD FRUIT
GLAS 6.9 / FLES 37.50

BUBBELS

Caravelle - prosecco piccolo - 7.5

Perelada - Cava Brut Reserva Stars - 35

Bruno Michel - Champagne Brut BIO - 70

Moet Champagne Brut - 85

ALCOHOLVRIJ

Vinada - sparkling gold piccolo - 7.5

lichte mousse, fris zuurtje en vleug citrus

BIEREN VAN DE TAP

Hertog Jan - 3.25 / 5.45

Hertog Jan Weizener - 3.85 / 5.95

Jupiler - 3.45 / 5

Hoegaarden wit - 3.9

IPA - Goose Island - 4.25

BIEREN OP DE FLES

Radler - 4.25

Lefte Dubbel / Tripel - 4.5

Liefmans fruitesse - 4

Corona - 5

Desperados - 5

Jupiler 0.0

Radler 0.0



BUCKET:
6 X CORONA
€ 25,-

LOKALE BROUWERIJ

Met de Wassenaarse Slag - witbier met tonen van sinaasappelschillen, koriander en dennentoppen - 4.5

Of je wind lust?! - meergranen tripel, met haver, tarwe en gerstemout - 4.5

GIN TONIC & COCKTAIL

Aperol Spritz - aperol, prosecco, sodawater, sinaasappel - 8

Hendrick's Gin - fever three tonic, citroen, munt - 9.5

Bombay Gin - fever three tonic, steranijs, kaneelstokje - 9

Mojito - munt, lemon, rum en sodawater - 8.5

Blue Lagoon - wodka, blue curacao en lemon - 8.5

Cuba Libre - rum, limoensap, cola - 8.5

DINER 17.00-21.00 uur

Voor

Brood met smeersels - aioli - kruidenboter - 6

Carpaccio van ossenhaas - pesto dressing - pijnboompitjes - parmezaanse kaas - 13.5

Vis duo - tartaar van gerookte zalm - gamba's - 12.5

Geitenkaas in filodeeg - vijgen chutney - 11

Paprika soep - licht pikant - basilicum room - 6

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gegrilde groenten en friet

Hoofd - Vlees

BBQ burger - sla - tomaat - kaas - ui - bacon - BBQ saus - 15 op een brioche bol

Freeks ribs - malse spareribs vd BBQ - zoet pittige marinade - 20

Saté - spies van kippendij - pindasaus - kroepoek - 18

Ribeye - 200 gram ribeye van de BBQ - pepersaus - 24

Hoofd - Vis

Zalmmoot - krokante kruidenkorst - beurre blanc saus - 22.5

Sliptong - 3 licht gekruide sliptongen gebakken in roomboter 23.5

Hoofd - Vegetarisch

Bietenburger - sla - tzatziki - avocado - ui - tomaat - 15 op een brioche bol

Maaltijd salades

Geitenkaas salade - vijgenchutney - honingmosterd dressing - 14.5

Vissalade - gerookte zalm - gamba's - avocado crème - kruidenroomkaas - 15.5

Beef teriyaki salade - ossenhaaspuntjes - teriyaki - sesam - 16.5

Voor de kinderen

frikandel / kaassoufflé / kroket met friet --7

Mini ribs - friet met mini portie van Freeks Ribs -9

Pasta bolognese - penne - bolognese saus - geraspte kaas --8

Voor erbij

maiskolf - hele maiskolf met boter --2

gemengde sla - honing mosterd dressing --2

Dessert

Pannacotta --4

Crème brûlée - met krokant suikerlaagje --4



APPELTAART - 3.5

CAROTCAKE (TIP!) - 4

CHOCOLAETAART - 4

MANGO YELLOW VELVET - 4

BITES 11.00-21.00 uur

Brood met smeersels - aioli - kruidenboter - 6

Nachos - cheddar kaas - guacamole - zure room - salsasaus - 9

Bakje friet - mayonaise & ketchup - 4

Bitterballen (8st) - de echte oma bob bitterballen - 8.5

Bittergarnituur (16 st) - bitterballen / mini frikandellen / vlammetjes / kaastengels - 13.5

Kaastengels (8st) - loempia's met oude kaas - 8

Hot chickenwings (6st) - met chilisaus - 7.5

Vlammetjes (8st) - loempia's met pittig gehakt - 7.5