



# market menu

*laat je verrassen door  
producten van land en zee*

**€ 42,00 p.p.** (voor- en hoofdgerecht)

garnalenbrood - algenboter  
ongepelde garnalen - bouillon

twee starters to share

catch of the day  
dagverse groenten - saus - aardappelpuree  
*of*

special of the day + € 20  
dagverse groenten - saus - aardappelpuree

**dessert + € 9**

**tarte tatin - versgedraaid roomijs van  
hoevemelk en madagascar vanille**

aangepaste dranken:  
wijn, water, soft, draft bier, koffie/thee + € 34,00 p.p.



## APERERO

**Mocktail van A** € 12,00

**Cocktail van A** € 16,00

## THE SPARKLING ONES

**Parel nr. 2, Oud Conynsbergh** € 13,00

Boechout, Antwerpen. Druiven: Chardonnay, Auxerrois

**Brut Réserve, Taittinger** € 16,00

N.M. à Reims, Frankrijk. Druiven: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

## BY THE GLASS WHITES

**Fritz Haag, trocken 2021** € 8,00

Kabinett Mosel, Duitsland. Druif: Riesling

**Turra Branco 2021, Turra Vinhos** € 8,00

Vinho Verde, Portugal. Druiven: Azal, Arinto, Alvarinho

**Am Berg 2021, Domaine Ott** € 11,00

DAC Wagram, Oostenrijk. Druif: Grüner Veltliner

**Chablis 2019, Gilbert Picq** € 14,00

AOP Chablis, Frankrijk. Druif: Chardonnay

**Arzheim RF 2020, Kranz** € 12,00

Pfalz, Duitsland. Druif: Chardonnay

## BY THE GLASS RED

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Duband** € 16,00

Frankrijk. Druif: Pinot Noir

*Vraag naar onze volledige wijkaart.*