

HOTEL – CAFE – RESTAURANT



DORPSDIJK 22-24 | 4354 AC | VROUWENPOLDER

I: WWW.BOEKANIER.NL E: INFO@BOEKANIER.NL T: 01 1859 1829

 [www.facebook.com/RestaurantdeBoekanier](https://www.facebook.com/RestaurantdeBoekanier)

 @deboekanier

 [www.instagram.com/boekanier](https://www.instagram.com/boekanier)

# Lieve Gast *Welkom in de Boekanier*

Een gastvrije traditie  
sinds 1970

Bij al onze voorgerechten en soepen serveren wij brood en roomboter. Bij alle hoofdgerechten worden bijpassende garnituren geserveerd die wisselen met de seizoenen.

Om te voorkomen dat er veel moet worden weggegooid gaan we uit van standaard hoeveelheid aardappelgarnituur, salade en warme groente.

Wij willen echter geenszins dat U met een halfvolle maag ons restaurant verlaat, we vragen U dan ook, mocht U van de bijlagen iets te weinig hebben, om toch vooral nog wat extra te bestellen (mits u natuurlijk nog wat vrienden heeft uitgenodigd om aan te schuiven).

Al onze gerechten worden vers en à la minute bereidt, wij vragen U dan ook om begrip voor "overmacht" in het geval van extreme drukte, het zou dan kunnen zijn dat Uw bezoek aan ons restaurant helaas iets uitloopt. Als het erger niet is!

Voor de actuele arrangementen, feestdagen en speciale menu's, raden wij U aan om regelmatig onze website te checken: [www.boekanier.nl](http://www.boekanier.nl)

Ook voor het reserveren van onze hotelkamers kunt u hier terecht.

Wist u dat u al vanaf € 34,75 per persoon bij ons kunt overnachten en voor die prijs doen we er zelfs nog een ontbijtje bij.

Op 5 januari 2020 hebben we de verhuur van appartementen de Walvis overgenomen van Breezand Vakanties. Een mooie, nieuwe uitdaging en een verrassende wending in onze toekomstplannen. Bent u nieuwsgierig naar deze 2-4 persoons appartementen en wilt u graag comfortabel maar betaalbaar in Vrouwenpolder verblijven, kijkt u dan op [walvisvakanties.nl](http://walvisvakanties.nl).

Tevens hebben we keihard gewerkt aan ons riante, nieuwe 4-6 persoons appartement. Het is prachtig geworden, neemt u gerust eens een kijkje op onze website: [boekanier.nl](http://boekanier.nl).

Genoeg om eens op terug te komen, maar nu eerst lekker bestellen, telefoon uit en genieten van uw gezelschap en al dat lekkers wat we u zo dadelijk gaan voorschotelen!

Door de grote verscheidenheid aan producten die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij helaas geen garanties geven dat er geen allergenen of sporen van allergenen voorkomen in onze gerechten. Bij een voedsel allergie of intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden tot het bedienend personeel.

# Lieber Gast

## *Herzlich willkommen im Boekanier*

Ein gastfreundlichen  
Tradition seit 1970

Unsere Vorspeisen und Suppen werden alle serviert mit Brot und Butter. Alle Hauptspeisen sind inkl. Beilagen, die mit die Saisonen wechseln. Weil wir nicht unnötig wegschmeißen möchten, fragen wir Sie uns bitte zu melden wenn Sie von etwas zu wenig bekommen haben (falsch Sie natürlich nicht noch ein paar Freunden haben eingeladen).

Wenn es einmal im Saison viele Gäste unseren Restaurant besuchen, kann es mal vorkommen, weil wir alles frisch und à la Minute zubereiten, das Ihren Besuch an unserem Restaurant etwas länger dauert als Sie haben vorgesehen. Wenn es Schlimmeres nicht gibt!

Für unsere aktuellen Arrangements, Ferien- und Feiertage und spezielle Menu's, surfen Sie nach unsere Website: [www.boekanier.nl](http://www.boekanier.nl)

Am 5. Januar 2020 haben wir die Vermietung von Apartments de Walvis von Breezand Vakanties übernommen. Eine schöne, neue Herausforderung und eine überraschende Wendung in unseren Zukunftsplänen. Sind Sie neugierig auf diese Apartments für 2 bis 4 Personen und möchten Sie bequem, aber günstig in Vrouwenpolder übernachten? Dann

schauen Sie sich [walvisvakanties.nl](http://walvisvakanties.nl) an.

Zusätzlich haben wir hart an unserer geräumigen, neuen 4-6-Personen-Wohnung gearbeitet. Jetzt einmal eine frühzeitige Lieferung einer Unterkunft! Es ist wunderschön geworden, bitte schauen Sie es sich auf unsere Website an; [boekanier.nl](http://boekanier.nl).

Genügend um über nach zu denken und später an zu schauen. Jetzt bestellen Sie aber was leckeres, liegen Sie Ihren Handy zur seite und genießen Sie Ihre Gesellschaft und all die Güte, die wir Ihnen gleich präsentieren werden!

Durch die grosse Vielfältigkeit der Produkte, welche wir in unserer Küche verarbeiten, können wir leider keine Garantie geben das keine Allergene oder Spuren von Allergenen in unseren Gerichten vorkommen. Bei einer Lebensmittelallergie oder Intolleranz wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# Gebak

*(gehele dag)*

Diverse soorten vers gebak en  
warme wafels  
vanaf 3.75

# Ontbijt

*(9:00 uur tot 11:00 uur)*

“ Skinny breakfast “ Yoghurt met  
muesli en vers fruit  
*“Mageres Frühstück” Joghurt mit  
Müsli und frischen Früchten*  
8.50

Croissant of pistolet met jam  
*Croissant oder Pistolet mit  
Marmelade*  
3.95

Croissant of pistolet met ham of  
kaas  
*Croissant oder Pistolet mit Schinken  
oder Käse*  
4.25

Glas vers fruit met vers geperste jus  
d’orange  
*Ein Glas Orangensaft mit frischen  
Früchten*  
5.75

Tosti ham en/of kaas  
*Schinken/ Käse Toast*  
5.50

“ 9 uurtje ”  
Koffie of thee en jus d’orange.  
Pistoletje, croissant en een  
kaiserbroodje  
Ham, kaas, jam, boter en een  
gekookt eitje

*“9-Ührchen”  
Kaffee oder Tee und Orangensaft.  
Pistoletje, Croissant und eine  
Kaiserbrötchen  
Schinken, Käse, Marmelade, Butter  
und ein gekochtes Ei*  
12.50

“Champagne ontbijt”  
Koffie of thee en jus d’orange  
Pistoletje, croissant en een  
kaiserbroodje  
Ham, kaas, jam, gerookte zalm,  
boter en een gekookt eitje en een  
glas Prosecco  
*“Champagner Frühstück”  
Kaffee oder Tee und Orangensaft  
Pistoletje, Croissant und eine  
Kaiserbrötchen  
Schinken, Käse, Marmelade,  
Räucherlachs, Butter und ein  
gekochtes Ei und ein Glas Prosecco*  
18.95

# Lunch

(12:00 tot 16:00)

## Uit de soepketel

### BISQUE

met Zeeuwse garnalen, Cognac &  
room

*Hummersuppe mit Zeeland Shrimps,  
Cognac und Sahne*

9.75

### UIENSOEP

van Zeeuwse jûûn, gegratineerd met  
oude kaas

*Zwiebelsuppe aus "Zeeuwse jûûn",  
überbacken mit altem Käse*

7.75

### TOMATENSOEP

Wisselend van bereiding

*Tomatensuppe mit Wechselnder  
Zubereitung*

6.95

## Eiergerechten

### UITSMIJTER

ham en/of kaas

*Strammer Max mit Schinken und /  
oder Käse*

7.95

### UITSMIJTER

met Zeeuwsgrillspek

*Strammer Max mit Zeeuws Grilspek*

8.75

### Omelet "DE BOEKANIER"

met tomaat, champignons, ham &  
kaas

*Omelett "DER BOEKANIER"  
mit Tomaten, Champignons,*

*Schinken und Käse*

9.75

## Boerenbrood met kroketten

VLEESKROKETTEN (2 st)

met brood en mosterd

*FLEISCHKROKETTEN (2 Stück)*

*mit Brot und Senf*

8.75

GARNALEN KROKETTEN (2 st)  
met Hollandse garnalen  
Belgische mayonaise  
*Krabben Croquettes (2 Stück)*  
*mit Holländischen Krabben und*  
*Belgische Mayonnaise*  
15.75

KAASKROKETTEN (2 st)  
Met chutney en brood  
*KÄSEKROKETTEN (2 Stück)*  
*Mit Chutney und Brot*  
12,50

BROODJE CARPACCIO met  
basilicummayonaise, oude boeren  
kaas en tomaat  
*BRÖTCHEN CARPACCIO mit Basilikum*  
*Mayonnaise, alten Bauern Käse und*  
*Tomaten*  
10,50

SANDWICH VAN TONIJN  
Met sla, tomaat en dressing  
*THUNFISH SANDWICH*  
*Mit Salat, Tomaten und dressing*  
8,50

## *Belegde broodjes*

DIKKE TOSTI  
ham en/of kaas  
*Schinken/ Käse Toast*  
5.50

BROODJE HUIS GEROOKTE ZALM  
Met sla, tomaat garnaaltjes &  
roomkaas  
*BRÖTCHEN HAUS GERÄUCHERTER*  
*LACHS*  
*Mit Salat, Tomaten, Garnelen und*  
*Frischkäse*  
9.95

## *Salades*

CAPRESE van tomaat, Mozzarella en  
gegrilde courgette met verse pesto  
*CAPRESE aus Tomaten, Mozzarella*  
*und gegrillter Zucchini mit frischem*  
*Pesto*  
**11,75**

FRISSE GROENE BLADSALADE met  
wisselend rauwkostgarnituur,  
tomaat en huisgemaakte dressing  
*GRÜNER BLATTSALAT mit*  
*Wechselender Rohkostgarnitur,*  
*Tomate und hausgemachter*  
*Dressing*  
9.95

## *Voor de grote honger*

Deze gerechten worden geserveerd  
met friet, salade en groenten

*Diese Gerichte werden mit Pommes,  
Salat und Gemüse serviert*

Naar eigen recept bereide  
spare-ribs, zoet gemarineerd  
Nach eigenem Rezept bereitete  
Spare- Ribs, mariniert mit u.a.  
Zeeuwse Küchensirup  
21,50

Botermalse tournedos met saus van  
rode Port en gekarameliseerde  
sjalotjes

Butterzartes Tournedos mit roter  
Portwein-Sauce und  
karamellisierten Schalotten  
26,75

Vispannetje de Boekanier.  
Verschillende soorten vis in  
smaakvolle garnalensaus,  
gegratineerd met oude kaas  
Fischpfanne de Boekanier.

Verschiedene Fischarten in leckerer  
Garnelensauce, überbacken mit  
altem Käse  
22,75

Op de huid gebakken kabeljauwfilet  
met een saus van Zeeuwse garnalen

Auf der Haut gebackenes  
Kabeljaufilet mit einer Sauce aus  
Zeeuwse Garnelen  
23,75

## *Lunch uit onze Oosterschelde*

Zeeuwse mosselen van Neeltje-Jans  
(Vrouwenpolder!) met friet salade  
en sausjes

*Zeeland Muscheln von Neeltje-Jans  
(Vrouwenpolder!) Natur mit Pommes,  
Salat und Soßen*  
23,50

Zeeuwse Oesters (6 stuks)  
gegratineerd met kruidenboter en  
oude boeren kaas geserveerd met  
brood en boter  
*Zeeland Austern (6 Stück) gratiniert  
mit Kräuterbutter und altem  
Bauernkäse, serviert mit Brot und  
Butter*

17,75

# DINER

(vanaf 17:00)

## VOORGERECHTEN

### Vorspeisen

Zeeuws kruidenbrood met  
smeersels en Seranoham  
Seeländisch Kräuterbrot mit  
Aufstrich und Serranoschinken  
7,75

Caprese van tomaat, Mozzarella en  
gegrilde courgette met verse pesto  
Caprese aus Tomaten, Mozzarella  
und gegrillter Zucchini mit frischem  
Pesto  
11,75

Carpaccio van ossenhaas met  
basilicummayonaise, overjarige  
boeren kaas, tomatentartaar en  
geroosterde pijnboompitten  
Rindercarpaccio mit  
basilicummayonaise,  
altem Bauern Käse  
marinierte tomate und piniënkerne  
12,75

# Duo's

Carpaccio van de ossenhaas met  
oude boerenkaas, pesto en tomaat  
met  
een kroketje van Ibericoham  
Tenderloin Carpaccio mit altem  
Bauernkäse, Pesto und Tomate mit  
einer Iberico-Schinkenkrokette  
15,75

Onze huisgerookte zalm (écht, dat  
proef je!) met roomkaas, Hollandse  
garnalen en gemarineerde  
komkommer, met een Zeeuwse  
bouillabaisse kroket  
Unser hausgeräucherter Lachs  
(versprochen; du schmeckst es!) Mit  
Frischkäse, holländischen Garnelen  
und mariniertes Gurke, mit einer  
Zeeuwse Bouillabaisse Krokette  
15,75

De Zeeuwse garnaal, de lekkerste  
van allemaal! Een kommetje bisque;  
romige soep van strandkrabbetjes,  
met een scheutje Juttersbitter en  
een kroketje van Zeeuwse garnalen  
met citroen mayonaise  
Bisque, cremige Suppe aus  
Strandkrabben, mit einem Schuss  
Juttersbitter und einer Krokette aus  
Zeeuwse Garnelen mit  
Zitronenmayonnaise  
15,75



## VOORGERECHTEN

Wilde gamba's gebakken met  
(knoflook) kruiden geserveerd met  
paprikarouille en een  
knoflookbroodje

Wilde Riesengarnelen gebraten mit  
Knoblauch und kräutern serviert mit  
Paprikarouille und ein  
Knoblauchbrötchen  
12,50

Zeeuwse oesters gegratineerd met  
tomaten-kruidenboter en oude  
boerenkaas  
3 stuk 8,75 6 stuk 17,00

Zeeuwse gratinierte Austern mit  
Tomaten-Kräuter-Butter und altem  
Bauernkäse.

3 stück 8,75 6 stück 17,00

Zeeuwse rauwe oesters met peper  
en citroen, meer moet da nie zijn!

3 stuk 9,50 6 stuk 17,75

Rohe Austern mit Pfeffer und  
Zitrone. Pro 3 oder pro 6 Stück

1/3 portie Zeeuwse Mosseltjes op  
Bretonse wijze met knoflook, wijn  
en room gekookt, geserveerd met  
knoflookbrood

1/3 portion Mit Knoblauch, Wein und  
Sahne gekochte Zeeuwse Muscheln

1/3 portion, serviert mit  
Knoblauchbrot

12,50

## SOEPEN

### *Suppen*

Bisque; romige soep van  
strandkrabbetjes,  
met een scheutje Juttersbitter  
Bisque, cremige Suppe aus  
Strandkrabben,  
mit einem Schuss Juttersbitter  
9,75

Tomatensoep, wisselend van  
bereiding  
Tomatensuppe, unterschiedlich  
zubereitet  
6,95

Uiensoep van Zeeuwse jûûn,  
gratineerd met oude kaas  
Zwiebelsuppe aus "Zeeuwse jûûn",  
überbacken mit altem Käse  
7,75

Alle voorgerechten worden  
geserveerd met brood en roomboter  
(Alle Vorspeisen und Suppen werden  
mit Brot und Rahmbutter serviert)

# Hoofdgerechten

## *Vlees*

Varkenshaas gewikkeld in  
Parmaham geserveerd met kalfsjus  
en basilicumolie

Schweinelende ingewikkeld im  
Parmaschinken serviert mit  
Kalbsjus und Basilicumöl  
21,75

Naar eigen recept bereide spare-  
ribs,  
zoet gemarineerd met o.a. Zeeuwse  
keukenstroop

Nach eigenem Rezept bereitete  
Spare- Ribs, mariniert mit u.a.  
Zeeuwse Küchensirup  
21,50

## *Van de Grill:*

Vom Grill:

Botermalse tournedos met saus van  
rode Port en gekarameliseerde  
sjalotjes

Butterzartes Tournedos mit roter  
Portwein-Sauce und  
karamellisierten Schalotten  
26,75

Kalfsrib-eye. Heerlijke grained fat  
steak van de grill met pepersaus  
Rib-eye vom Kalb. Köstliches  
Grained Fat Steak mit Pfeffersauce  
23,75

Al onze hoofdgerechten worden  
geserveerd met een dagelijks  
wisselende salade, warm  
groentegarnituur en frites

Alle unsere Hauptgerichte werden mit  
täglich wechselndem Salat, warmer  
Gemüse garnitur  
und Pommes serviert

## *Vegetarisch*

VEGETARISCH TAARTJE met artisjok,  
groente, geitenkaas, geroosterde  
courgette | tomatenpesto  
VEGETARISCHES GEMÜSETORTCHEN  
Mit Tomate, Ziegenkäse, gebacken  
Zucchini und Tomatenpesto  
21,00

Door de grote verscheidenheid aan producten  
die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij  
helaas geen garanties geven dat er geen  
allergenen of sporen van allergenen voorkomen  
in onze gerechten. Bij een voedsel allergie of  
intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden  
tot het bedienend personeel.

*Durch die grosse Vielfaltigkeit der Produkte,  
welche wir in unserer Küche verarbeiten, können  
wir leider keine Garantie geben das keine  
Allergene oder Spuren von Allergenen in unseren  
Gerichten vorkommen. Bei einer  
Lebensmittelallergie oder Intolleranz wenden Sie  
sich bitte an unser Servicepersonal*

# Hoofdgerechten

## *Vis*

Vispannetje de Boekanier.  
Verschillende soorten vis in  
smaakvolle garnalensaus,  
gegratineerd met oude kaas

Fischpfanne de Boekanier.

Verschiedene Fischarten in lekkerer  
Garnelensaus, überbacken mit  
altem Käse

22,75

Op de huid gebakken kabeljauwfilet  
met een saus van Zeeuwse garnalen

Auf der Haut gebackenes

Kabeljauwfilet mit einer Sauce aus  
Zeeuwse Garnelen

23,75

Zalmfilet gegratineerd met  
roomkaas, tomaat en basilicumolie

Gratiniertes Lachsfilet mit  
Frischkäse, Tomaten und  
Basilikumöl

21,50

**Dagvangst;**

*Tagesfang, Frisch gefangener Fisch  
nach Art des Chefs*

**Dagprijs/ Tagespreis**

## MOSSELEN SEELÄNDISCHEN MUSCHELN

Zeeuwse mosselen van Neeltje-Jans  
(Vrouwenpolder!) met friet salade  
en sausjes

*Zeeland Muscheln von Neeltje-Jans  
(Vrouwenpolder!) Natur mit Pommes,  
Salat und Soßen*

23,50

Al onze hoofdgerechten worden  
geserveerd met een dagelijks  
wisselende salade, warm  
groentegarnituur en frites

Alle unsere Hauptgerichte werden mit  
täglich wechselndem Salat, warmer  
Gemüse garnitur  
und Pommes serviert

Door de grote verscheidenheid aan producten die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij helaas geen garanties geven dat er geen allergenen of sporen van allergenen voorkomen in onze gerechten. Bij een voedselallergie of intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden tot het bedienend personeel.

*Durch die grosse Vielfältigkeit der Produkte, welche wir in unserer Küche verarbeiten, können wir leider keine Garantie geben das keine Allergene oder Spuren von Allergenen in unseren Gerichten vorkommen. Bei einer Lebensmittelallergie oder Intolleranz wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

# Desserts

## *Desserts*

Moulleux (lavacake) van pure  
chocolade met verse aardbeien en  
vanille-ijs

Moelleux (Lavakuchen) aus dunkler  
Schokolade mit frischen Erdbeeren  
und Vanilleeis  
9,25

Bananensplit de Boekanier.  
Gekarameliseerde banaan met  
vanille-ijs, dulce-de-leche en  
crumble

Banane Split de Boekanier.  
Karamellisierte Banane mit  
Vanilleeis, Dulce-de-Leche und  
Crumble  
9,25

Zeeuwse boerin. Vanille-ijs met  
"Homemade" advocaat en crumble  
Vanilleeis mit hausgemachtem  
Eierlikör und Crumble  
7,75

Dame Blanche. Vanille-ijs met  
warme chocoladesaus  
Dame Blanche. Vanilleeis mit heißer  
Schokoladensauce  
7,75

Lekker zeumers! Boerenyoghurt-ijs  
met verse aardbeien en  
aarbeisensaus

Schönes Sommerdessert! Joghurteis  
vom Bauernhof mit frischen  
Erdbeeren und Erdbeersauce  
8,75

Natuurlijk worden al onze desserts  
vergezeld van een dikke toef, échte  
slagroom!

Natürlich werden alle unsere  
Desserts von echten Schlagsahne  
begleitet!

## *Koffie's*

Koffie	2,50
Cappucino	2,80
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	3,25
Irisch Coffee	7,95
French Coffee (Cointreau)	7,95
Spanisch Coffee	7,95
Dutch Coffee	7,95

## *Digestive*

Remy Martin VSOP	6,00
Calvados	5,75
Cognac XO 20 Yrs. Old	13,95
Grappa	4,15
Grappa Nonini Prosecco	6,25
Bowmore Single Malt	8,95
Johnny Walker Black Label	6,75
Ardberg 10 Yrs. Old	6,75

# Warme dranken

## Koffie's

Voor onze koffie gebruiken wij de bonen van Caféma onderdeel van DEAC koffie experts (since 1975)

Koffie	2,50
Cappucino	2,80
Koffie verkeerd	2,80
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	3,25
Latte Macchiato	4,10
Décafe	2,70
Décafe Cappucino	3,10
Koffie met echte slagroom	3,10
Frozen cappucino	4,50
Irisch Coffee	7,95
French Coffee	7,95
Spanisch Coffee	7,95
Dutch Coffee	7,95

## Thee Revolution ®

Southern Mint Herbal	2,50
Organic Green	2,50
Sweet Ginger Peach	2,50
White Pear	2,50
English Breakfast	2,50

Earl Grey Lavender	2,50
Golden Chamomile Herbal	2,50

## Overige warme dranken

Warme chocolademelk	2,50
Warme chocolademelk met	3,25
Rum Grock, citroen, honing en bruine rum	5,25

## FRISDRANK

(Kleine fles!)

Coca Cola	2,60
Cola zero	2,60
Fanta	2,60
Sprite	2,60
Apfelschorle	2,60
Fuze Tea	3,00
Fuze Tea green	3,00
Chaudfontaine rood (0,25L)	3,00
Chaudfontaine blauw (0,25L)	3,00
Cassis	2,75
Bitter lemon	2,75
Tonic	2,75
Fristy	2,75
Chocomelk nutricia	2,75
Chaudfontaine rood (0,5L)	5,75
Chaudfontaine blauw (0,5L)	5,75
Verse Jus d'orange	3,75
Appelsap puur natuur	2,75

# BIEREN

## Van het vat

### *Hertog Jan pilsner*

Tap 25 cl. 2.95

Tap 45 cl. 5.15

### *Leffe blond*

Tap 33 cl. 4.50

### *Leffe bruin*

Tap 33 cl. 4.50

### *Hoegaarden wit*

Tap 25 cl. 3.50

### *Hertog Jan lentebock*

(Seizoen lente)  
Tap 25 cl. 4.30

### *Hertog Jan Weizener*

(Seizoen zomer)  
Tap 30 cl. 4.25

Tap 50 cl. 5.50

### *Hoegaarden Rosé*

(Seizoen zomer)  
Tap 30 cl. 3.50

### *Hertog Jan herfstbock*

(Seizoen herfst)  
Tap 25 cl. 4.35

### *Hertog Jan Grand Prestige* (winter)

Tap 25 cl. 4.65

## Op de fles

*Leffe tripel* 4.45

*Hoegaarden grand cru* 4.75

*Duvel* 4.45

*Maredsous 10* 5.45

*La Chouffe blond* 4.45

*La trappe Dubbel* 4.45

*La trappe Tripel* 4.95

*La trappe Quadrupel* 4.95

*Orval* 4.25

*Tripel Karmeliet* 4.50

*St. Bernardus Abt 12* 6.25

## Aperitieven

Kir, Crème de Cassis met een  
mooie droge witte wijn 5,50

Kir Royal, Crème de Cassis  
met Champenoise 8,75

Apéritief Maison, Crème de  
Pêche en Champenoise 8,75

Sherry Dry / Medium 3,95

Martini rood/wit 3,95

Campari 3,95

Port rood/ Port wit 4,50

Oude Port rood 6,50

Huiswijn per glas 3,85

Huiswijn per fles 18,50

## Bij de borrel

Portie Bitterballen (10) 5.95

Portie frikandelletjes (10) 5.95

Portie kipnuggets (10) 5.95

Portie gemengd (10) 6.50

Portie kaasstengels (10) 7.95

Portie oude kaas met mosterd 7.50

## *Gedestilleerd*

Jonge Jenever (Hoppe)	3,00
Bessenjenever	3,00
Vieux (Hoppe)	3,00
Oude Jenever (Bokma)	3,25
Berenburg	3,25

## *Liqueuren*

Pisang Ambon   Passoa   Malibu	4,00
Bacardi	3,90
Ricard	3,90
Amaretto	3,90
Baileys	4,35
Tia Maria	4,35
Sambuca	4,35
Grand Marnier	4,90
Drambuie	4,90
Cointreau	4,60
Gin	3,85
Vodka	3,85
Fernet Branca	3,55
Jägermeister	3,75
Ramazotti	3,55

## *Cocktails*

Aperol Spritz	8,25
Aperol   Prosecco   sodawater	
Hugo vlierbessensiroop   prosecco   soda   munt   limoen	8,25

Bombay Sapphire Gin	8,75
Fever Tree tonic   framboos   limoen   munt	
Hendricks Gin	9,50
Fever Tree Tonic   Komkommer   limoen   verse munt	
Screwdriver	7,50
wodka   verse jus d'orange   sinaasappel	
Virgin Hugo	8,25
vlierbessensiroop   alcoholvrije prosecco   soda   munt   limoen	

## *Huiswijnen*

### *Wit*

LA COLOMBELLE CÔTES DE GASCOGNE

### *Wit zoet*

LIEBFRAU MILCH QbA Rhein St. Kilian

### *Rosé*

LA COLOMBELLE CÔTES DE GASCOGNE

### *Rood*

LA COLOMBELLE CÔTES DE GASCOGNE

PRIJZEN BOVENSTAANDE HUISWIJNEN

Per glas 3,85 Per Fles 18,50

### *Wit Overig*

TERRA VIVA tauch vpd'oc Chardonnay

Per glas 4,50 of Per Fles 21,25

### *Rood Overig*

TERRA VIVA tauch vpd'oc Merlot Per

glas 4,50 of Per Fles 21,25

# WIJNEN

## PER FLES

### *Champagne / Mousserend*

RIONDO PINK!  
RABOSO (ROSÉ 'PROSECCO')  
VENETO ITALIË  
24,50

CASA COLLER  
BRUT LA MANCHA  
100% CHARDONNAY ESPAGNE  
29,50

CHAMPAGNE ROEDERER  
SPECIAL CUVÉE BRUT  
69,95

### *Wit*

RIBETON L'ORIGINAL BLANC  
COLOMBARD / SAUVIGNON  
BLANC COTES DE GASCOGNE  
FRANKRIJK  
22,50

DUOS DES MERS  
SAUVIGNON - VIOGNIER  
LANGUEDOC FRANKRIJK  
24,75

ESPORÃO MONTE VELHO  
BRANCO ALENTEJO PORTUGAL  
25,50

SCAIA BIANCA  
TENUTA SANT'ANTONIO ITALIË  
29,75

TRIMBACH GEWURZTRAMINER  
ALSACE A.O.C. FRANKRIJK  
35,50

CHABLIS 'MONTMAINS'  
LA CHABLISIENNE - A.O.C.  
CHABLIS 1<sup>E</sup> CRU  
37,50

MONTES ALPHA CHARDONNAY  
CHILI  
33,50

### *Rosé*

CARTE NOIR ROSÉ  
LES MAITRES VIGNERONS  
DE SAINT-TROPEZ  
DE PROVENCE FRANKRIJK  
27,75

### *Rood*

TENUTA 'GRAN TRIO'ROSSO  
D.O.C. PUGLIA - ITALIË  
27,50

MONTES MERLOT RESERVA  
CHILI  
26,75

BOIS DUMAS PUISSEQUIN  
GRAND CRU A.O.C.  
SAINT-EMILION FRANKRIJK  
37,50

MONTRESOR  
CAPITEL DELLA CROSARA  
VALPOLICELLA RIPASSO -  
ITALIË  
34,75

MARQUES DE RISCAL  
RIOJA RESERVA  
TEMPRANILLO ESPAGNE  
36,50

EYMANN SPÄTBURGUNDER  
TROCKEN - BIO - QW  
RHEINLAND PFALZ - GERMANY  
34,50