

<b>VERSE KRUIDEN THEE</b>	3.5	<b>VERSE SAPPEN HANDGEPERST</b>	
Munt & Citroen <small>MINT   LEMON</small>		Watermeloen Shake <small>WATERMELON SHAKE</small>	5.9
Gember & Kurkuma <small>GINGER   TURMERIC</small>		Pure gember shot <small>PURE GINGER SHOT   #HOT</small>	2.9
Sinaasappel & Citroengras <small>ORANGE   LEMONGRASS</small>		Sinaasappelsap <small>ORANGEJUICE</small>	4.5
		+ CRANBERRY 0.30	
<b>KRUIDEN THEE</b>	2.5	<b>BIO FRISDRANKEN</b>	
Lady Grey <small>BLACK TEA   LEMON   ORANGE   CORNFLOWER</small>		Appelsap	3.0
Rooibos Spring in the Air <small>ROOIBOS   CRANBERRY   CITRUS   BIO</small>		Cranberry-appelsap	
Japane Groene thee <small>GREEN TEA   KAKEGAWA   JAPANESE</small>		Perensap van de 'Bionier'	
Zwarte thee Wilde kers <small>BLACK TEA   WILD CHERRY</small>		Kokoswater	
Venkel Anijsmix <small>FENNEL   ANISE   CUMIN   CORIANDER</small>		Elderflower juice	
		Pure Ice tea Walden Lemongrass	
<b>KOFFIE</b>		Gingerbeer <small>Naturfrisk</small>	3.3
Koffie		Bitter lemon <small>Naturfrisk</small>	
Espresso	2.3	Tonic Water <small>Naturfrisk</small>	2.7
Koffie verkeerd			
Cappuccino	2.5	<b>FRISDRANKEN</b>	
Dubbele espresso		Coca cola Regular	
Latte Macchiato	3.5	Coca cola Zero	
Flat White		Fanta Orange	
Coffee Brew <small>ICE COFFEE CREME BRULEE</small>	4.0	Fanta Cassis	
		Rivella light	2.7
<b>CHOCO   CHAI LATTE   ZUIVEL</b>		Limonade	1.5
Melk <small>BIO VOLLE</small>	2.0		
Fristi		Panna plat	
Chocomel	2.5	San Pellegrino licht bruisend <small>0.25</small>	3.0
Boeren karnemelk <small>VAN DE "BIONIER"</small>		Panna plat	
Chocomel warm	3.2	San Pellegrino licht bruisend <small>0.70</small>	5.2
Chocomel warm met Slagroom	3.9		
Chai Latte <small>VERSE GEMBER   KANEEL   ROOIBOS   CRANBERRY</small>	3.9		

## HUISGEMAAKT ZOET

<b>Cranberry Cheese Cake</b> - van Mon Chou en een bodem van tarwe koekjes. <small>CHEESECAKE   CRANBERRY'S   MONCHOU   WHEAT COOKIES</small>	4.5
<b>Terschellinger Truffel</b> - van cranberries en Jutterbitter. <small>CHOCOLATE TRUFFLE   CRANBERRIES   LOCAL LIQUEUR</small>	2.5
<b>Bounty Bite</b> - van pure chocolade en een kokospraline. <small>BOUNTY   PURE CHOCOLATE   COCONUT PRALINE</small>	2.5
<b>Witte Ruby</b> - bonbon van witte chocolade met cashewnoten en verse frambozen. <small>BONBON   WHITE CHOCOLATE   CASHEW NUTS   RASPBERRY</small>	2.5
<b>Dadel Truffel</b> - van rauwe cacao, dadels en noten. Gluten-, noten- en suikervrij. 3 stk.	3.0
<small>RAW CACAO   DATES   NUTS</small>	
<b>Blauwe bessen Muffin</b> - van bakkerij Oldenwald met ongezoete slagroom. <small>BLUEBERRIE MUFFIN   UNSWEETEND WHIPPED CREAM</small>	3.2
<b>Vegan Banana Chocolate Pie</b> - chocolade taartje van banaan, vijgen, dadels en noten. Huisgemaakt van "De Dis" in West - Terschelling. Gluten- en suikervrij. <small>VEGAN   CHOCOLAT PIE   BANANA   FIGS   DATES   NUTS</small>	4.2

## ONTBIJT TOT 11.30

<b>Platte roombotercroissant met ei en kaas uit de oven.</b> <small>CROISSANT   EGG   CHEESE</small>	3.5
<b>Flensjes met Nutella en mini marshmallows.</b> <small>PANCAKES   NUTELLA   MINI MARSHMALLOWS</small>	5.5
<b>Volle yoghurt met huisgemaakte granola, gember-dadelsiroop en kaneel.</b> <small>BIO YOGHURT   GRANOLA   GINGER-DATES SYRUP   CINNAMON</small>	6.2
<b>"Pita WAZ"</b> rustiek brood met cranberrycompote, walnoten en Terschellinger beleggen schapenkaas uit de oven. <small>PITA   RUSTIC BREAD   CRANBERRY'S   WALNUT   SHEEPCHEESE</small>	7.0
<b>"Terschelling Pofkes"</b> van boekweit en proteïne met gedroogde cranberry's, Blauwe bessen en volle yoghurt. <small>ISLAND POFKES   BUCKWEAT   PROTEIN   DRIED CRANBERRYS   BLUEBERRIES   YOGHURT</small>	7.5
<b>Ontbijtplank</b> - plakken brood met hartig en zoet beleg, gekookt eitje en versgeperst sapje. <small>BREAKFAST   BREAD   CHEESE   JAM   EGG   FRESH JUICE</small>	9.5

## LUNCH 11.30 TOT 16:00 UUR

Soep van tomaten met basilicum en een vleugje room. <small>FRESH SOUP OF VINE TOMATOES   BASIL   CREAM</small>	5.5
Verse soep van deze dag. <small>FRESH SOUP OF THIS DAY   ASK STAFF</small>	vanaf 5.5
Lunchspecial - wisselend lunchgerecht, vraag bediening of zie krijtborden. <small>LUNCHSPECIAL   ASK STAFF</small>	vanaf 7.5
<b>BELEGDE FOCACCIA</b> <small>WIT RUSTIEK OF MEERZADEN</small>	
Walnoten hummus met rode bietjes, walnoten en tuinkers. <small>WALNUT HUMMUS   RED BEET   WALNUTS   CRESS</small>	7.2
Oude kaas met cranberry-uiencompote, little gem en sprouts. <small>OLD CHEESE   CRANBERRY-ONION CHUTNEY   LITTLE GEM   SPROUTS</small>	7.2
Stoofvlees kroketten met salade en mierikswortel-dragonmosterd. <small>BEEF   CROQUETTES   SALAD   HORSERADISH-DRAGONMUSTARD</small>	8.8
Huisgerookte makreel met crème fraîche met verse kruiden en komkommer. <small>HOUSE SMOKED MACKEREL   CREME FRAICHE   FRESH HERBS   CUCUMBER</small>	9.5
Runderburger met krokante bacon, gegrilde courgette, gerookte Cheddarkas en verse kruiden curry-ketchup. <small>BEEFBURGER   CRISPY BACON   ZUCCHINI   SMOKED CHEDDAR   FRESH HERBS CURRY-KETCHUP</small>	12.0
<b>SALADES</b>	
WestAanZee - met huisgerookte zalm, - makreel, gamba's, knoflook, sesam en Japanse dressing. <small>HOUSE SMOKED SALMON   MACKEREL   PRAWNS   GARLIC   SESAM   JAPANESE SAUCE</small>	15.0
HENN - met malse kippendijen, pancetta, cashewnoten, koriander en Yakitori dressing. <small>TENDER CHICKEN   PANCETTA MEAT   CASHEW NUTS   YAKITORI SAUCE</small>	13.5
LADY BLUE - met biologische Lady Blue geitenkaas, gerookte amandelen, vijgen en walnoten vinaigrette. <small>BIO LADY BLUE GOATCHEESE   SMOKED ALMONDS   FIGS   WALNUT VINAIGRETTE</small>	13.5
Mandje brood met boter. <small>BREAD   BEURRE</small>	2.0

**VEGA HAPPAS** GEHELE DAG TE BESTELLEN

<b>Mini vers soepje van de dag.</b> MINI SOUP OF THE DAY	2.9
<b>Maïskolf met zure room en grof zout.</b> CORN ON THE COB   SOURCREAM   ROUGH SALT	4.0
<b>Fry 'n' Dip frieten. Met saus + 0.80</b> FRENCH FRIES   SAUCE + 0.80	4.0
<b>Broodplank Aioli met grof zeezout en olijfolie.</b> BREAD   AIOLI   SEA SALT   OLIVE OIL	6.3
<b>Kaastengels met Chilimayonnaise.</b> CHEESE STICKS   CHILIMAYONNAISE	7.0
<b>Bospaddenstoelen kroketjes met verse kruidenmayo.</b> MUSHROOM QROQUETTES   FRESH HERB MAYO	7.4
<b>Yoghurdip met roerbak zeekraal en Naanbrood.</b> YOGHURT   SAMPHIRE   NAAN BREAD	7.4
<b>Cheese platter – 4 type kaas met vruchtenbrood en chutney.</b> CHEESE   FRUITBREAD   CHUTNEY	14.0

**VIS HAPPAS** GEHELE DAG TE BESTELLEN

<b>Sashimi zalm met wakame salade, wasabi en kikkoman.</b> SALMON   SASHIMI   WAKAME SALAD   WASABI   KIKKOMAN	9.5
<b>Krokante inktvisringen met Catalaanse Aioli.</b> CRISPY CALAMARI   CATALAN AIOLI	11.5
<b>Oesters (3) met zeekraal en Dutch Gin.</b> OYSTERS   SAMPHIRE   GIN	12.5
<b>Broodplank Waz - met huisgerookte zalm, -makreel, boter, olijven en olijfolie.</b> BREAD   HOUSE SMOKED SALMON   MACKEREL   BEURRE   OLIVES   OLIVE OIL	14.5

**VLEES HAPPAS** GEHELE DAG TE BESTELLEN

<b>Stoofvlees bitterballen met mierikswortel-dragonmosterd.</b> BEEF STUFFED BALLS   HORSERADISH - DRAGONMUSTARD	7.0
<b>Krokante kippendijen met citroen-pepermayo.</b> CRISPY CHICKEN   LEMON PEPPER MAYO	7.5
<b>Emping kroepoek met draadjesvleessaus, pinda's, rode pepers en cheddarkaas uit de oven.</b> EMPING KROEPOEK   BEEF SAUCE   RED PEPPER   PEANUTS   CHEDDAR	8.5
<b>Charcuterie – ambachtelijk gekruide worst en 12 maanden gerijpte runderham van Slagerij Piet Scholten. Geserveerd met pickles en Amsterdams zuur.</b> MEATS   SALAMI'S   DRYED BEEF   PICKLES   A'DAM SOUR	14.0

## VOORGERECHTEN VANAF 17.30 UUR

Rode bieten carpaccio met Lady Blue geitenkaas, walnoten, balsamico en tuinkers. <small>RED BEET CARPACCIO   LADY BLUE GOATCHEESE   WALNUTS   BALSAMICO   CRESS</small>	9.5
Gebakken watermeloen met lauwwarme geitenkaas, balsamico en verse basilicum. <small>WATERMELON   GOATCHEESE   BALSAMICO   BASIL</small>	9.5
Gestoofde Venusschelpen met citroengras, witte wijn en verse dille. <small>VENUS SHELLS   LEMONGRASS   WHITE WINE   FRESH DILL</small>	11.5
Zalm <sup>3</sup> Bonbon & Sashimi & Huisgerookt. <small>SALMON   BONBON   SASHIMI   SMOKED</small>	13.5
Runder tartaar, rode ui, truffel, balsamico en praline van eigeel. <small>BEEF TARTAR   RED UNION   BALSAMICO   PRALINE OF EGG YOLK</small>	13.5
Getrancheerde entrecote rosé met kruidenboter. <small>ENTRECOTE   ROSE   HERB-BUTTER</small>	14.5
Loempia met gekonfijte eend en truffel met Chili-notensaus en een mangosalsa. <small>SPRINGROLL   CONFIT CANARD   TRUFFLE   CHILI-NUTSSAUCE   MANGO SALSA</small>	11.5
Verse halve kreeft van de bakplaat geserveerd met citroen-pepermayo. <small>FRESH LOBSTER   A LA PLANCHÀ   LEMON-PEPPER MAYO</small>	21.5

## KIDS TOT 12 JAAR

Sliptong met frieten, groenten, mayo en ketchup. <small>SLIP SOLE   FRENCH FRIES   VEGETABLES   MAYONNAISE   KETCHUP</small>	12.5
Hamburger op brood met frietjes, mayonaise en ketchup. <small>HAMBURGER   BREAD   MAYONNAISE   KETCHUP</small>	11.5
Kroket met frieten, groente, mayo en ketchup. <small>CROQUETTE   FRENCH FRIES   VEGÁTABLES   MAYONNAISE   KETCHUP</small>	7.5
Spaghetti Bolognese. <small>SPAGHETTI   BOLOGNESE</small>	7.5
Flensjes met Nutella en mini marshmallows. <small>PANCAKES   NUTELLA   MINI MARSHMALLOWS</small>	5.5
Portie appelmoes. <small>MASHED APPLE ©</small>	1.0

## HOOFDGERECHTEN VANAF 17.30 UUR

Douwe`s Kniptongen - in roomboter gebakken sliptongen met knapperige groenten. SLIP SOLE | BUTTER | GREEN VEGETABLES 22.5

Gamba`s a la Plancha - op gewokte bladgroente en gebakken met een tuintje van knoflook, venkel en peterselie. BIG PRAWNS | GREEN VEGGIES | GARLIC | FENNEL | PARSLEY 21.5

Spaghetti Vongole - met tomaat, Spaanse pepers, knoflook en verse peterselie. SPAGETTI | VONGOLE SHELLS | TOMATOES | RED PEPPERS | GARLIC | PARSLEY 19.5

Lamsracks - gegrilde malse lamsracks met seizoen groenten en een truffeljus. GRILLED LAMB RACKS | SEASON VEGETABLES | TRUFFLEGLACE 24.5

Geitenkaas - in bladerdeeg met vijgen, honing, knapperige groenten en tijm. PUFF PASTRY | GOATCHEESE | FIGS | HONEY | ROCKET | THYME 18.5

Specials - Vlees, Vis en Vega. dagelijks wisselende gerechten op het bord. SPECIALS OF THE DAY Dagprijs

## SALADES

WestAanZee - met huisgerookte zalm, - makreel, gamba's, knoflook, sesam en Japanse dressing. HOUSE SMOKED SALMON | MACKEREL | PRAWNS | GARLIC | SESAM | JAPANESE SAUCE 15.0

HENN - met malse kippendijen, pancetta, cashewnoten, koriander en Yakitori dressing. TENDER CHICKEN | PANCETTA MEAT | CASHEW NUTS | YAKITORI SAUCE 13.5

LADY BLUE - met biologische Lady Blue geitenkaas, gerookte amandelen, vijgen en walnoten vinaigrette. BIO LADY BLUE GOATCHEESE | SMOKED ALMONDS | FIGS | WALNUT VINAIGRETTE 13.5

Mandje brood met boter. BREAD | BEURRE 2.0

## BIJGERECHTEN

Fry `n Dip frietjes, salade, pasta of warme groenten FRENCH FRIES | SALAD | PASTA | VEGETABLES p.p. 2.0

## TAPBIER

Hertog Jan Vaas LIMBURGS BIER   STEVIG BLOND	2.5
Weizener Hertog jan LIMBURGS BIER   BLOND TROEBEL	
Lefte Blond AUTHENTIEK   BLOND ABDJBIER	
Jopen Lentebier BLOND   AMERIKAANSE HOP   FRUITIGE BITTERHEID	3.8
Schoemrakker Brandaan TERSCHELLINGER BIER   VOLMOUTIG BLOND	4.0

## IN DE MIX

Moscow Mule Mint GINGERBEER   WODKA   MINT	
Dutch Gin Tonic Pastinaak DUTCH GIN   TONIC   PARSNIP	9.5
Hendricks Gin Tonic Komkommer HENDRICKS GIN   TONIC   CUCUMBER	
Bobby`s Gin Tonic Sinaasappel BOBBY'S GIN   TONIC   ORANGE	10.5
Frozen Limoncello Citroen PROSECCO   LIMONCELLO   LEMON	
Aperol Prosecco Sinaasappel PROSECCO   APEROL   ORANGE	12.5

## WHISKY

Johnny Red Label	
Jameson, Jack Daniels	4.5
Millstone Zuidam 5 yrs	5.9
Laphroaig 10 yrs	
Glenn Morangie 10 yrs	6.0
Glenfiddich 12 yrs	
Oban 14 yrs	6.3
Lagavullin 16 yrs	6.8

## BIER OP FLES

Heineken 25 cl	2.5
Heineken 0%	3.0
Scelling Blondbier	
Jopen "Hop zij met ons" <sup>Glutenvrij</sup>	4.0
Malle Babbe	
Terschellinger Kersenbier	4.2
Westmalle Dubbel, Tripel	
Ijwit	
Corona	
Duvel	4.5

## GEDISTILLEERD

Terschellinger Jutterbitter	
Beerenburg, Bessenjenever	
Vieux, Jonge jenever	3.0
Jägermeister <sup>KOUD</sup>	
Korenwijn <sup>KOUD</sup>	
Oude jenever Zuidam	3.5
Rum, Bacardi`s, Rum	
Stolichnaya Wodka	4.5
Dutch Gin	4.8
Hendricks Gin	
Bobby`s Gin	5.0

## COGNAC | ARMAGNAC | BRANDY

Courvoisier v.s, Martell v.s.	
Calvados	4.9
Remy Martin v.s.o.p.	
Courvoisier v.s.o.p.	5.5
Pierre Seguinot et Fils Selection 5jr	6.5
Pierre Seguinot et Fils VSOP 8jr	7.2
Brandy 103 Solera Osborn	4.9
Bas Armagnac VSOP 8 yrs	
<small>Veuve J. Goudoulin armagnac</small>	

<b>WIJNEN WIT</b>		
<b>Marsanne. Le Pinada. Frankrijk.</b> LICHTE WITTE WIJN ZONDER HOUTLAGERING.	Glas 4.4	Fles 22.5
<b>Colombard. Sauvignon. Haut Marin. Frankrijk.</b> GROENE APPEL, CITRUS EN TROPISCHE FRUIT. DROGE SMAAK MET VEEL LENGTE.	4.8	24.0
<b>Chardonnay. Macon Loche. Bourgogne, Frankrijk.</b> ROMIGE MACON MET NUANCES VAN APPEL EN IETS BOTER. ZACHTE VOLLE SMAAK.	5.2	26.0
<b>Weisserburgunder. Martin Waßmer. Duitsland.</b> FONKELENDE LICHT GELE KLEUR, RIJPE, ELEGANTE GEUR MET TONEN VAN KRUIDIG WIT FRUIT		27.0
<b>Merseguera, Macabeu, Viognier. Mestizaj Blanco. Spanje.</b> VRIJ OPEN GEURENPALET. FRUITIG, BLOEMIG, HEEL ATTRACTIEF. FINESSEERJK EN DELICAAT.		28.5
<b>Chardonnay. Limoux "Odyssee". Frankrijk.</b> KRACHTIGE DROGE WITTE WIJN MET VERFIJND EIKENHOUT, RIJP GEEL EN TROPISH FRUIT IN DE AROMA.		30.0
<b>WIJNEN ROSÉ</b>		
<b>Grenache. GrisGris, Les Reflets rosé. Frankrijk.</b> ELEGANTE ZALMROSE WIJN VAN KLEIN ROOD FRUIT.	4.4	22.5
<b>Cotes de Provence rosé. Chateau Paquette.</b> IN DE NEUS PERZIK, GECONFIJTE ABRIKOOS, WITTE BLOEMEN. ZACHTE EN ELEGANTE SMAAK.		24.5
<b>Merlot en Malbec, Thuerry. Frankrijk.</b> KRACHTIGE NEUS, KARAMEL EN VANILLE. ZACHT IN DE MOND EN IN DE FINALE EEN FRISSE TOETS.		32.5
<b>WIJNEN ROOD</b>		
<b>Syrah. Terras Linda. Spanje.</b> MOOIE TONEN VAN DONKER FRUIT. HINTS VAN VANILLE EN CACAO.	4.4	22.5
<b>Pinotage, Diemersdal. Zuid - Afrika.</b> COMPLEXE NEUS. SMAAK VAN EXOTISCHE KRUIDEN, CHOCOLADE EN GEROOSTERDE BANANEN.	5.5	27.5
<b>Rioja, Vallobera Crianza. Spanje.</b> ROMIG EN SAPPIG VEEL ROOD FRUIT. LICHTE TONEN VAN HOUTLAGERING.		28.0
<b>Zinfandel. Pedroncelli. Dry Creek, Californië.</b> HELDERRODE WIJN MET PITTIG EN KRUIDIGE AFDRONK. COMPLEXE RODE WIJN.		33.5
<b>BUBBELS</b>		
<b>Prosecco Spumante 'Lunetta' Cavit. Italie.</b> TOEGANKELIJKE DROGE BUBBELWIJN.	200 ml	8.9
<b>Marquis Rivaner, Auxerrios, Champagne. Luxemburg.</b> LICHT FRUITIG, PERFECT VOOR EEN BRUISEND FEESTJE.		25.5
<b>Cava Gran Reserva, Gramona, Brut. Spanje.</b> FIJNE DROGE MOUSSE, TONEN VAN RIJP FRUIT, VEEL SMAAK EN BIJZONDER LEKKER.		29.5



## NAGERECHTEN

Gegrilde Ananas met kokosijs en een crunch van hazelnoot. <small>PINEAPPLE   COCONUT ICE CREAM   HAZELNUT CRUNCH</small>	8.5
Terschellinger Potjekoek Tiramisu – met mascarpone, espresso en Jutters-bitter. <small>ISLAND CAKE   TIRAMISU   ORANGE   ESPRESSO   LOCAL LIQUEUR</small>	8.5
Dagdessert - dagelijks wisselend vraag bediening of zie krijtborden. <small>DESSERT OFF THE DAY</small>	vanaf 8.5
Cheese platter – 4 type kaas met vruchtenbrood en chutney. <small>CHEESE   FRUITBREAD   CHUTNEY</small>	14.0
Vanille-ijs met ongezoete slagroom en topping:	
Berry - Cranberry compote en rood fruit.	7.0
Soleil - Advocaat, chocoladesaus en gekarameliseerde amandel.	
Malaga - Boerenjongens rum-rozijnen en stroopwafel.	7.5
Oreo - Oreo koekjes en mini marshmallows.	6.8

→ Huisgemaakt gebak en chocolade truffels zie kaart voorin.

### OUDE PORT | SHERRY PX

Muscat de Rivesaltes. <small>FRIS ZOETE WIJN VAN MUSCAT DRUIVEN EN GEDROOGD FRUIT.</small>	5.3
Kopke port uit 2001. <small>OLD SCHOOL ZOETE PORT.</small>	6.8
Sherry Pedro Ximenez “Old & Plus” V.O.S. <small>STROPERIGE ZOETE SHERRY VAN KRENTEN EN CHOCOLADE.</small>	9.5

### LIKEUREN

Amaretto, Kahlua, Baileys, Sambuca	
Tia Maria, Pernod, Dom Benedictine	
L43, Limoncello <small>KOUD</small>	4.5
Cointreau, Southern comfort	
Drambuie, Advocaat	4.7
Grand Marnier Rouge	4.9

### SPECIALE KOFFIES

Terschellinger koffie <small>JUTTERSBITTER</small>	
Mexican coffee <small>KAHLUA</small>	6.2
Irish coffee <small>IRISH WHISKY</small>	
Italian coffee <small>AMARETTO</small>	7.0
Spanisch coffee <small>L43</small>	
Jamican coffee <small>BRUINE RUM</small>	7.2
French coffee <small>GRAND MANIER</small>	7.4

### GRAPPA POJER E SANDRI TRENTINO

Chardonnay	
Sauvignon	
Traminer	
Rosso Faye <small>van Cabernet Sauvignon en Merlot</small>	5.8

## BARBITES

Gezouten pistache nootjes in de dop.  
SALTED PISTACHENUTS

Ongezouten cashewnoten.  
UNSALTED CASHEWNUTS

Groene en paarse Kalamata olijven met pit. 4.0  
OLIVES | KALAMATA | GREEN & PURPLE

## FRUITIGE WIJNEN

Cranberry wijn. Terschelling. Glas  
TERSCHELLINGER ZOETE FRUITWIJN. 4.0

Muscat. Cogmans Kloof. Halfzoet. Zuid-Afrika 4.4  
FRUITIGE WIJN MET BLOEMIGE AFDRONK

Gluhwein. West aan zee. 5.0  
HUISGEMAAKT: RODE WIJN MET SINAASAPPEL, KANEEL, KRUIDNAGEL EN COGNAC.

Sangria. Spanje. 6.2  
LICHTER RODE WIJN MET VERS FRUIT.

## APPERATIEVEN

Port Rood, Wit

Sherry Medium, Dry

Martini Bianco, Rosso, Dry

Campari

Aperol 4.0