

# SCHNITZEL

Alle gerechten zijn kleine gerechtjes die op het midden van de tafel komen om te delen, zoals tapas. Ze worden geserveerd volgens het ritme van de keuken. Ze kunnen ook steeds bijbesteld worden.

## Hapjes

Aufschnitzel	10
(zelfgemaakte charcuterie)	
Broodchips met 3 dips	8
Gepekeld groentjes	6
Vichyssoise, maatje	3
Sardien millesimé (blik)	10

## Vis

Noordzee crab cakes, prei, kewpie	13
Makreel, dashi, girolles	15
Scheermes, eekhoortjesbrood, hazelnoot	12

## Vlees

Beuling, doperwtjes, radijs	12
Melklamsschouder, asperges, pistache	15
Rundstartaar, watermeloen, oestermayo	14
Hotdog, brioche, venkel	13

## Groenten

Gnocchi, akkerzwam, Citroentijm	11
Poivrade artisjok	12
Bloemkool, groene curry, pinda	11
Belgische groene asperges, polenta, ei	12
Tuinbonen, houmous, geitenkaas, (spek)	12

## Dessert

Citroentaart met Kalamansi lekker met Zubrowka	8
Chocolade moelleux lekker met Oerbier of Madeira	8
Belgische kazen lekker met Ratafia of Goudenband	11

## Koffie/Thee

Doppio, Latte, Cappuccino	3
Irish Coffee	10
Verse munt	4
Citroengras/Gember	4
Samba, Verveine, Darjeeling, Earl Grey,	
Thé des Sages (jasmijn en bergamot),	
Groene Thee Moon Palace	3

## Digestief

Ratafia	7
Madeira 3y	6
Limoncello	6
Grappa Invecchiata	6
Amaro	6
Amaretto	6
Sambuca	6
Zubrowka	6
Plantation Rum	6
Calvados VSOP	7
Cognac Grande Champagne	7
Vieux Marc de Jura	9
Cragganmore 12y	9
Auchentoshan 12y	9
Connemara	8
Clontarf	7