

aperitieven

Negroni	10.4
Beefeater gin Campari Willem's Wermoed Original	
Aperol spritz	10.3
Aperol cava sourcy rood sinaasappel	
Yuzu spritz	10.3
Caipi Yuzu cava sourcy rood limoen	
Dark 'n stormy	10.3
Havana Club 7 Años Double Dutch Ginger beer bitters limoen	
Willem Royaal	9.8
Cava Willem's Wermoed Dutch Dry Limoen	
Die Lieve Pittige Ginger	10.3
Caipi Ginger Havana Club 7 Años Double Dutch Ginger Beer Bitters Limoen Rode Peper Munt	
Bloody orange	10.4
Beefeater Blood Orange gin ginger ale sinaasappel bitters blood orange syrup sinaasappel	
Wynand Fockink gin-tonic	10.7
Wynand Fockink gin Double Dutch tonic limoen gember	
Beefeater gin-tonic	9.8
Beefeater gin Double Dutch tonic limoen sinaasappel	
Bloody Mary	9.8
Absolut vodka Big Tom Spiced tomato juice limoen	

alcoholvrije aperitieven

Spritz 0.0%	9.5
NoNa blood orange Double Dutch tonic Sourcy rood sinaasappel	
No gin-tonic	9.5
NoNa 4 Botanicals Double Dutch tonic sinaasappel limoen	
Bright 'n sunny	9.5
NoNa Ginger, Yuzu & Verbena ginger ale blood orange syrup munt sinaasappel	
Sinaasappel & Grapefruit Spritz	9.5
Willem's Wermoed 0.5% Double Dutch Tonic sinaasappel	

sterk

Jameson	6
Four Roses	6
Chivas Regal 12 years	6.5
The Glenlivet	7.5
Aberlour 12 years	8.5
Havana club Añejo 3 años	6
Havana club Añejo 7 años	6.5
Absolut	6
Absolut Elyx	7.5
Beefeater	6
Beefeater Blood Orange	6
Wynand Fockink dry gin	6
Nonino Grappa il moscato	5.5
Campari	5.3
Ricard	5.3
Calvados chateau du breuil V.S.O.P.	6
Montifaud Cognac V.S.O.P.	6
Wynand Fockink - Jonge Genever	4.7
Wynand Fockink - Oude Genever	5.5
Wynand Fockink - de Vijf	5.5
Olmecca blanco	5.5
Olmecca reposado	6

likeur

Wynand Fockink likeur	5
anijs, bitterkoekjes, boterbabbelaar, citroen, drop, hazelnoot, kaffa koffie, sinaasappel, venusolie	
Salmari	4.7
Jägermeister	4.7
Full Circle limoncello	4.7
Caipu Yuzu	4.7

p.s.v.

Port LBV 2019	6.2
Pedro Ximénez sherry	6
Willem's Wermoed original	6.2
Willem's Wermoed Dutch dry	6.2
Lillet Blanc	6

snacks & bites

12:00 – 22:00

Huisgemaakte Nacho's vegan	5.5
Met guacamole <i>Homemade nacho's with guacamole</i>	
Bitterballen vegan	9.5
Acht stuks met mosterd <i>Eight pieces with mustard</i>	
Oude Beemster Kaasrolletjes 	8.5
Met chilisaus <i>Cheese sticks with aged Beemster cheese</i>	
Mokum's Schoffie Oude Kaas 	7.5
Met cornichons en grove mosterd Aged cheese with small pickles and mustard	
Huisgemaakte Grillworst	7.5
van kippendijen en Madame Jeanette <i>Homemade sausage pieces of chicken thighs and Madame Jeanette</i>	
Karaage	7.5
Japanse kipstukjes met Sriracha <i>Japanese fried chicken with Sriracha</i>	
Patatas Bravas 	8
met pittige aioli brava uit Andalusië <i>Patatas bravas with spicy aioli brava from Andalusia</i>	
Artisjok vegan	9.5
Met dragonmayonaise <i>Artichoke with tarragon mayonnaise</i>	
Terrine	10.9
Pekingeend en kippenlever met madame jeanette, mango, abrikoos en pinda, hoisin-jus de veau glaze, oosterse rettich salade en getoaste brioche <i>Duck and chicken liver terrine with madame jeanette, mango, apricot, peanut, hoisin-veal jus, radish and toasted brioche</i>	
Tataki	13.9
van yellowfin tonijn in sesamzaad met zwarte bonensaus, yuzu en krokante mais <i>Sesame-crusted yellowfin tuna with black bean sauce, yuzu and crispy corn</i>	
Gefrituurde Bloemkool vegan	8.3
in teriyaki met sesam-taugésalade en pittige cashew <i>Fried cauliflower teriyaki with a spicy cashew and sesame and bean sprout salad</i>	
Knapperige Gyoza vegan	8.8
met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer <i>Crispy gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber</i>	

Heb je een allergie of intolerantie? Laat het ons weten. | *Please let us know when you have a food allergy or intolerance*

bier

tap

Heineken Vaasje Fluitje 5%	3.8 3.4
Brand weizen 5%	6.2
Bride witbier 5%	6.2
Affligem blond 6.8%	6.2
Thai Thai tripel 8%	6.2
Mannenliefde saison 6%	6.2
Gaia IPA 7%	6.2

fles / blik

RAY 5%	6.2
Paradiso Pale Ale – Oedipus X Paradiso	
Paradijs 5.2% <i>Exclusief THT huisbier</i>	6.2
Wheat Ale – Walhalla	
IJwit 6.5%	6.2
Witbier – Brouwerij ‘t IJ	
PaasIJ 7.0%	6.2
Lentebok – Brouwerij ‘t IJ	
LOKI 5.5%	6.2
Golden IPA– Walhalla	
Lellebel 5.7%	6.2
Blond – De Eeuwige Jeugd	
Hawaiian NEIPA 6%	6.2
New England IPA – Brouwerij Noordt	
Affligem Dubbel 6.7%	6.2
Dubbel – Affligem	
Polyamorie 5%	6.2
Mango Sour – Oedipus Brewing	
Mongozo glutenvrij 5%	4.4
Pilsener glutenvrij – Mongozo	
Amstel Radler 2%	3.7
Radler – Amstel	

alcoholvrij bier

Heineken 0.0 0.0%	3.8
Pilsener alcoholvrij – Heineken	
Paulaner Weissbier 0.0%	4.5
Weizen alcoholvrij – Paulaner	
Lowlander Wit 0.00 0.0%	6.2
Witbier alcoholvrij – Lowlander	
Playground IPA 0.5%	6.2
IPA alcoholarm – vandeStreek	

fris

Lipton ice tea ice tea green	3.6
Pepsi pepsi zero sugar	3.6
Royal Club cassis bitter lemon ginger ale	3.6
7-UP sugar free	3.6
Orangina	3.7
Sourcy rood blauw	3.2
Sourcy rood blauw 0,75L	6.5
Karaf bruiswater	3.5
Appelaere Perelaere Sinaasappelaere	3.8
Big Tom spiced tomato juice	4.5
Double Dutch ginger beer tonic	4.8
BIO Kraanvogel Kombucha	4.9
koffie gember – passievrucht munt – framboos Lotus – vlierbloesem – witte druif	5.5
BIO Mojo Maté	3.5
BIO Agroposto limonade citroen framboos	

koffie & thee

Espresso	3.1
Koffie	3.2
Espresso macchiato	3.2
Cortado	3.2
Cappuccino	3.8
Koffie verkeerd	4
Dubbele espresso	4.3
Latte macchiato	4.2
Flat white	4.2
– Havermelk Kokosmelk Hazelnootmelk	+0

Chai latte	4.4
-------------------	-----

Thee	3.7
Earl grey, jasmijn, English breakfast, kamille, groene thee, rooibos (bevat noten), verveine	

Verse thee	4.4
Gember	
Munt	
Sinaasappel en kaneel	

Warme chocolademelk	4.4
+ Slagroom	+0.5

gebak

Appeltaart	5.75
Met frangipane en walnoten	
+ Slagroom	+0.5

Limoncello cheesecake	9.3
Met een bodem van dadels en hazelnoot	

wijn GLAS | FLES

wit

<i>wijn van de maand</i>	
Verdicchio – 2024	6.9 34.5
Sabbionare – Marche – Italië	
<i>Peer Venkel Amandel</i>	
Sauvignon Blanc – 2024	6.4 32
Le Dropt – IGP Atlantique – Frankrijk	
<i>Aromatisch Citrus Groene appel</i>	
Pinot Grigio – 2025	6.4 32
Fattori – Veneto – Italië	
<i>Citrus Amandel Marsepein</i>	
Verdejo – 2025 BIO & vegan	6.8 34
Tresolmos – Rueda – Spanje	
<i>Meloen Venkel Tropisch</i>	
Pecorino – 2024	7.8 39
Orlandi Contucci Ponno – Abruzzo – Italië	
<i>Venkelgroen Ziltig Tropisch fruit</i>	
Chardonnay – 2023	7.2 36
Macon Péronne – Bourgogne – Frankrijk	
<i>Vanille Bloemig Boter</i>	
Grüner Veltliner – 2024 vegan	34
Weinwurms – Weinviertel – Oostenrijk	
<i>Fris Witte peper Groene appel</i>	
Trebbiano – 2024 BIO	37
Jasci – Abruzzo – Italië	
<i>Fris Meloen Amandel</i>	
Riesling – 2024 BIO & vegan	42
Georg Mosbacher – Pfalz – Duitsland	
<i>Citrus Mineraal Wit fruit</i>	

oranje

Moscatel Galego – 2024	7.2 37
Folias de Baco – Douro – Portugal	
<i>Kruidig Mandarijn Lychee</i>	

mousserend

Cava Non Vintage BIO & vegan	7.5 39
Bolet Brut Reserva	

Champagne Brut	95
Barons de Rothschild	

rood

Spätburgunder – 2023	6.9 34.5
Weingut Höfflin – Baden – Duitsland	
<i>Granaatappel Bessen Zoethout</i>	
Gekoeld mogelijk	

Sangiovese – 2023	6.4 32
Rosso Piceno – Marche – Italië	
<i>Droog Vol Rood fruit</i>	

Zweigelt & Merlot – NV BIO & vegan	8 40
Weingut Thomas Straka – Rechnitz – Oostenrijk	
<i>Fris Kruidig Rood bosfruit</i>	
Gekoeld mogelijk	

Cabernet Franc – 2022	7.2 36
Domaine de Rocheville – Saumur Chamigny – Frankrijk	
<i>Vanille Salmiak Bramen</i>	

Tempranillo – 2024/2025	6.9 34.5
Bodegas Vallebera – Rioja – Spanje	
<i>Fruitig Kersen Vanille</i>	

Montepulciano – 2020	7.2 36
Orlandi Contucci Ponno – Abruzzo – Italië	
Boers /Stevig fruit / Kruidig	

Primitivo – 2024	33
Conti Zecca – Puglia – Italië	
<i>Vol Gestoofd fruit Pruimen</i>	

Pinot Noir – 2024	7.2 36
Pinot Noir – Oostenrijk	
<i>Wit Rood fruit Rood bosfruit</i>	
Pinot Noir – 2023	7.2 36
Pinot Noir – Oostenrijk	
<i>Wit Rood fruit Rood bosfruit</i>	

rose

Grenache / Cinsault – 2025	6.4 32
Mas des Lauriers – Languedoc – Frankrijk	
<i>Fris Fruitig Bosaardbeien</i>	