

# borrel

---

**charcuterie** 6,00

diverse soorten vlees met zuur  
(prijs p.p., te bestellen vanaf 2 personen)

**kaasplank** 6,00

diverse soorten kaas met rozijnenbrood  
en appelstroop  
(prijs p.p., te bestellen vanaf 2 personen)

**schaal met lekkers** 6,00

assortiment hapjes van de kaart  
(prijs p.p., te bestellen vanaf 2 personen)

**flammkuchen**

crème fraîche, geitenkaas, 9,00  
vijgencompote, honing 9,00  
crème fraîche, spek, prei 9,00  
crème fraîche, zalm, kappertjes, 9,00  
zongedroogde tomaat

**croquettes (8 stuks)** 8,50

van de Croquetten Boutique Utrecht  
mix van sweet peppadew, rucola&olijf,  
Thaise gamba een kalfsbitterballen

**kalfsbitterballen (8 stuks)** 8,50

**kip yakitori (4 stuks / 8 stuks)** 5,00 / 8,50

**rillette van gans** 7,50

geserveerd met tafelzuur en toast

**ambachtelijk biologisch brood** 5,50

van de Veldkeuken uit Amelisseweerd  
met diverse smeersels

**te bestellen tot de laatste ronde**

gemengde noten 4,00

olijven 4,00

chips met dip 3,25

Keuken geopend

iedere dag tot 23.00 uur

# oesters

---

**vraag ons naar de beschikbaarheid**

per stuk 3,25

# dessert

---

**chocoladefondant** 7,00

bereiding 15 min.

# dieet/allergieën

---

Wanneer wij rekening kunnen houden met uw  
dieet en/of allergieën dan horen wij dat graag.

# iets te vieren?

---

Borrel, wijnproeverij, proosten op jullie bruiloft,  
verjaardag of een andere bijzondere gelegen-  
heid? In onze wijnkelder hebben wij plek  
voor +/- 25 personen. Wil je een evenement  
organiseren waarbij wij kunnen helpen? Neem  
dan ook vrijblijvend contact met ons op.

# help ons

---

Laat je legitimatie zien. **NIX18**

# voorraad

---

Ondanks onze grote zorgvuldigheid kan het  
voorkomen dat een wijn niet voorradig is of van  
jaartal is veranderd.

## mousserend wit

---

### Diaphane Blanquette de Limoux

*Mauzac/Chenin/Chardonnay – Limoux, Frankrijk*  
elegante neus met muskus, bloemen, citroen,  
perzik, rijpe appel en vettige afdronk  
– glas 6,00 / fles 30,00

### Erbeldinger, Sekt

*Weissburgunder – Rheinhessen, Duitsland*  
aroma's van rijp tropisch fruit, lichte brioche en  
noten, 9 maanden rijping op gist  
– fles 40,00

### Mont Marçal, Cava Reserva

*Chardonnay/Xarel-Lo/Parellada – Penedès,  
Spanje*  
perzik, peer, grapefruit, witte bloemen en  
geroosterde smaken als toast en brioche  
– fles 35,00

### Albert Sounit, Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

*Pinot Noir – Bourgogne, Frankrijk*  
24 maanden 'sur lie', stevig, romig en droog  
– fles 37,50

### The Bolney Estate, Bolney Bubbly

*Müller Thurgau/Reinchensteiner/Chardonnay/  
Bacchus – Sussex, Verenigd Koninkrijk*  
gele appel, vlierbloesem, citrus, toast en brioche  
12 maanden 'sur lie'  
– fles 50,00

## mousserend rosé

---

### Meinklang, Prosa Frizzante, 2017

*Pinot Noir/Zweigelt/Blaufränkisch – Burgenland,  
Oostenrijk*  
bio-dynamisch, sappig en lichtvoetig, veel rood  
fruit en een zachte mousse  
– glas 7,00 / fles 35,00

### Denbies, White Downs Brut Rosé

*Seyval Blanc/Pinot Noir/Chardonnay/Pinot  
Blanc – Surrey, Verenigd Koninkrijk*  
rozenbottel, mandarijn, bloemig en cranberry  
aroma's  
– fles 50,00

### Alma Negra, Brut Nature

*Malbec/Pinot Noir – Mendoza, Argentinië*  
rijke stijl met rijp rood fruit, citrus en een zeer  
fijne mousse  
– fles 40,00

## champagne wit

---

### Roger Coulon

*Pinot Meunier/Pinot Noir/Chardonnay –  
Vrigny, Frankrijk*

fris, gebalanceerd met tonen van abrikoos  
en rijpe peer  
– glas 8,50 / fles 45,00

### Henriot Brut Souverain

*Chardonnay/Pinot Noir – Reims, Frankrijk*  
expressief en zuiver, citrus, floraal, verfijnde  
bubbel  
– fles 55,00

### Jacquesson Cuvée 741

*Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier –  
Dizy, Frankrijk*  
biologisch, geuren van limoen, peer, hazelnoot,  
honing en brioche  
– fles 65,00

### Bollinger, Special Cuvée

*Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier –  
Aÿ, Frankrijk*  
gulle, complexe Champagne met tonen van  
toast, brioche en rijpe gele appel  
– fles 60,00

### Geoffroy, Empteinte, 2012

*Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier –  
Aÿ, Frankrijk*  
gedeeltelijk hout gerijpt, aroma's van framboos,  
aardbei, kalk, citrus en toast  
– fles 60,00

### Castelnau Brut, Blanc de Blancs, 2003

*Chardonnay – Reims, Frankrijk*  
licht gerookt met tonen van noten en kruiden,  
licht vettig maar wel elegant en verfijnd  
– fles 65,00

## champagne rosé

---

### Legras & Haas Rosé

*Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier –  
Chouilly, Frankrijk*  
smaken van framboos, gember, aardbei,  
grapefruit met droge afdrank  
– fles 60,00

per glas 4,50  
per fles 22,50

## witte schenk wijn

---

### **Bitacora**

*Verdejo – Rueda, Spanje*

frisse aroma's van limoen, verse munt en ananas

### **Legendary**

*Pinot Grigio – Banat, Roemenië*

licht en toegankelijk met geuren van peer, abrikoos en jasmijn

### **Blaashoek**

*Chenin Blanc – West Kaap, Zuid-Afrika*

exotisch fruit, rijpe peer, citrus en een frisse afdrank

### **Gambellara**

*Garganega – Veneto, Italië*

tropisch fruit als meloen en bloesem, tonen van amandel

## rode schenk wijn

---

### **Monteiro**

*Touriga Nacional/Merlot/Syrah – Tejo, Portugal*

rijpe kersen en bramen, specerijen en een kruidige afdrank

### **Tikveš**

*Vrunec – Tikveš, Macedonië*

afstamming van Primitivo, aroma's van bramen, kruiden en pure chocolade

### **Zweefteef**

*Pinotage/Shiraz – West Kaap, Zuid-Afrika*

sappig en aromatisch, veel zwart fruit en specerijen

### **Villa Closalis**

*Syrah/Grenache/Carignan – Languedoc, Frankrijk*

tonen van peper, koffie en donker fruit

## rosé schenk wijn

---

### **Colline du Parc**

*Grenache/Cinsault – Languedoc, Frankrijk*

biologisch, droog met frisse kersen in de smaak

per glas 5,50  
per fles 27,50

## witte schenk wijn

---

### Ciro

*Greco – Calabria, Italië*

zacht en sappig met indrukken van nectarine, peer en bloemen

### Les Roches

*Sauvignon Blanc – Loire, Frankrijk*

frisse geuren en smaken van groene appel, grapefruit en pas gemaaid gras

### Steffen

*Weissburgunder – Mosel, Duitsland*

zacht en licht, aroma's van rijpe perzik, gele appel, fijne mineraliteit

### La Villette

*Chardonnay – Languedoc, Frankrijk*

tropisch fruit als banaan en ananas, geuren van toast, vanille en hazelnoot van 6 maanden houtrijping

## rode schenk wijn

---

### Ciro

*Gaglioppo – Calabria, Italië*

licht en elegant, indrukken van aardbei en framboos, kruiden en specerijen

### La Doncella

*Tempranillo – La Mancha, Spanje*

biologisch, 3 maanden houtrijping, rijpe kers, aardbei, vanille en cacao

### Territorio

*Malbec – Salta, Argentinië*

afkomstig van wijngaarden op 1.700 meter hoogte, bramen, tabak, peper en een hint van chocolade

### La Villette

*Cabernet Sauvignon – Languedoc, Frankrijk*

cassis, kersen, zoethout, koffie en zachte tannines dankzij 6 maanden houtrijping

per glas 6,50  
per fles 32,50

## witte schenkwijn

---

### Mittelbach

*Grüner Veltliner – Niederösterreich, Oostenrijk*  
groene appel, kruiden en een typisch pepertje  
in de afdrank

### Knewitz

*Riesling – Rheinhessen, Duitsland*  
zuiver en fris, minerale tonen, ziltig, citrus en  
steenfruit

### Villa Solais

*Vermentino – Sardinië, Italië*  
aromatisch, hints van grapefruit, kruiden,  
amandel en venkel

### Ostatu

*Viura/Malvasia – Rioja, Spanje*  
biologisch en zuiver, aroma's van peer, citrus,  
noten en munt

## rosé schenkwijn

---

### Chateau Saint Julien

*Grenache/Cinsault/Syrah – Provence, Frankrijk*  
rode kers, granaatappel, rozenbottel en zoethout

## rode schenkwijn

---

### Gmeinböck

*Zweigelt – Weinviertel, Oostenrijk*  
rood fruit, kruiden en specerijen met een frisse  
en zachte afdrank

### Klopfler

*Spätburgunder – Württemberg, Duitsland*  
aardbei, framboos en een ietwat aardse toets

### Poliziano Chianti

*Sangiovese – Toscane, Italië*  
rode kers, framboos, kruiden en zachte  
tannines

### Red Mullet

*Syrah/Malbec/Merlot/Tempranillo – Clare Valley,  
Australië*  
braam, pruim, witte peper en munt

## zoete wijn

---

### Domaine Astruc, 2016

*Muscat – Limoux, Frankrijk*

elegante neus met kern van muskus, bloemig,  
citroen en perzik met hint van acacia, rijpe  
frisse smaak  
– glas 6,50

### Weingut Kracher, Beerenauslese Cuvée, 2017

*Chardonnay/Welschriesling – Neusiedlersee,  
Oostenrijk*

bloemig, exotische aroma's van honing, tropisch  
fruit en citroenschillen  
– glas 8,00

### Domaine Bousquet Dulce, 2017

*Malbec – Mendoza, Argentinië*

bramen, zwarte bessen, koffie, rijpe pruimen  
en chocolade  
– glas 6,50

## sherry/madeira

---

### Oloroso Sherry, Bodegas Rey Fernando de Castilla

*Palomino – Jerez, Spanje*

droog en vol met in het begin een zoetachtige  
smaak  
– glas 5,50

### PX sherry, Bodegas Rey Fernando de Castilla

*Pedro Ximenez – Jerez, Spanje*

geur van rozijnen, mokka en chocolade, smaak  
is friszoet en honingachtig  
– glas 5,50

### Barbeito Madeira Rainwater Reserva, 5 years

*Tinta Negra/Verdelho – Madeira, Portugal*

medium dry, gerijpt door zonnewarmte, lekkere  
balans tussen frisheid en restzoet  
– glas 6,50

## port

---

### Niepoort, White Port

rijk en krachtig, lichtzoet, rozijnen, abrikoos  
gedroogde appels en noten  
– glas 4,95

### Niepoort, Ruby Port

tonen van bramen, kersen en pruimen, zwoele  
zoete smaak en een hint van chocolade  
– glas 4,95

### Niepoort, Tawny Port

gedroogd fruit, vijgen, karamel en krenten en  
gebrande noten  
– glas 4,95

### Niepoort, Colheita, 2004

gebrande noten, gedroogd fruit, frisse zuren en  
zwoele afdronk  
– glas 7,50

# witte wijn

---

## **Domaine Denizot, Sancerre, 2016**

*Sauvignon Blanc – Loire, Frankrijk*  
mineraal, citrusfruit en kruisbes met een  
verfrissende afdrank  
– glas 7,50 / fles 37,50

## **Domaine Melaric, Saumur Billes de Roche, 2015**

*Chenin Blanc – Loire, Frankrijk*  
biologisch, tropisch fruit, honing, hooi, jasmijn,  
frisse afdrank, 12 maanden gerijpt in eikenhout  
en geen extra sulfiet toegevoegd  
– fles 42,50

## **La Chablisienne, Chablis La Sereine, 2015**

*Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk*  
citrus, geel fruit, kalk, mint en een frisse afdrank  
– fles 40,00

## **Domaine Yves Boyer-Martenot, 2016**

*Aligoté – Bourgogne, Frankrijk*  
biologisch, veel fris wit fruit, mooie zuren en  
intense afdrank  
– fles 37,50

## **Estelle Philippe, Viré-Clessé, 2017**

*Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk*  
biologisch, aroma's van rijp fruit, hazelnoot en  
eikenhout, volle afdrank met voldoende frisheid  
– fles 42,50

## **Domaine des Marnes Blanches, 2015**

*Chardonnay – Jura, Frankrijk*  
biologisch, frisse stijl met mooi geïntegreerd  
hout, geuren van vanille en rijp fruit  
– fles 40,00

## **Domaine des Féraud, Blanc de Rolle, 2017**

*Rolle – Provence, Frankrijk*  
biologisch, bloemig, groene kruiden en exotisch  
fruit  
– fles 37,50

## **Corps de Loup, Saint-Joseph, 2015**

*Roussanne/Marsanne – Rhône, Frankrijk*  
florale en minerale tonen, volle smaak en  
lange afdrank  
– fles 45,00

## **Weingut Beurer, Gipskeuper, 2016**

*Riesling – Baden, Duitsland*  
bio-dynamisch, zuiver en fris, rokerig  
en mineraal, steenvruchten en citrus,  
nootachtige finale  
– fles 37,50

## **Oliver Zeter, 2018**

*Grauburgunder – Pfalz, Duitsland*  
frisse smaken met de nadruk op tropisch fruit  
en iets specerijen  
– fles 35,00

## **Johanneshof Reinisch, 2017**

*Rotgipfler – Thermenregion, Oostenrijk*  
biologisch, aroma's van kruisbes, rode appel en  
banaan, fijne mineraliteit en een volle afdrank  
– fles 35,00

## **Weingut Hofmann, 2013**

*Grüner Veltiner – Traisental, Oostenrijk*  
biologisch, gerijpt in houten vaten, kweepeer,  
grapefruit en kruiden, intens lange finale  
– fles 42,50

## **Azienda Agricola Russo, L' Isoletta, 2017**

*Vermentino/Viognier – Toscane, Italië*  
kruidige neus, floraal, citrus en amandel, fris  
en zacht  
– fles 37,50

## **Cà dei Frati, Lugana I Frati, 2018**

*Turbandia – Lombardia, Italië*  
aromatisch met tonen van honing, abrikoos,  
peer en amandel  
– glas 7,50 / fles 37,50



**Szent Tamás, MÁD, 2016**

*Furmint – Tokaj, Hongarije*

groene en gele appel, grapefruit, vulkanische mineraliteit en een fijn bittertje

– fles 35,00

**Brisat de Montsant, Terroir Sense Fronteres, 2017**

*Grenache Blanc/Macabeu – Montsant, Spanje*

bio-dynamisch, met hele trossen vergist, aroma's van gekonfijte citrus, abrikoos en kamille

– fles 40,00

**Ossian, Quintaluna, 2017**

*Verdejo – Castilla Y León, Spanje*

biologisch en houtgerijpt, tropisch fruit en een krachtige, lange afdronk

– fles 40,00

**Igrexario de Saiair, 2017**

*Albariño – Rias Baixas, Spanje*

fris en droog, aroma's van citroen, grapefruit, steenfruit en gedroogd gras

– fles 35,00

**Vinhos Barbeito, 2017**

*Verdelho/Sercial – Madeira, Portugal*

aroma's van abrikoos, citroenschil en bloesem en een verfrissende afdronk

– fles 40,00

**Mullineux, Old Vine, 2017**

*Chenin Blanc/Grenache Blanc/Viognier/*

*Clairette/Semillion Gris – Swartland, Zuid-Afrika*

biologisch, breed en krachtig, citrus, abrikoos, vanille, specerijen, 10 maanden rijping in Frans eiken

– fles 45,00

**Newton Johnsen, Résonance, 2017**

*Sauvignon Blanc/Semillion – Hemel en Aarde, Zuid-Afrika*

biologisch, spannend en complex, fris fruit, mineralig met vleugje vanille

– fles 37,50

**Bogle Vineyards, 2017**

*Chardonnay – Californië, Verenigde Staten*

vol en romig met tonen van tropisch fruit, vanille, boterbabbelaar en toast

– fles 37,50 / glas 7,50

**Mount Riley, 2017**

*Sauvignon Blanc – Marlborough, Nieuw-Zeeland*

fris en aromatisch, indrukken van kruisbes, citrus en passievrucht

– fles 35,00

**Wijndomijn Aldeneyck, 2016**

*Pinot Gris – Limburg, België*

rijp tropisch fruit met wat peper en rokerigheid, smaakvolle afdronk

– fles 40,00

**Hoeve Neckum, 2014**

*Riesling – Limburg, Nederland*

citrus en steenfruit, 'gout de pétrol' en een geweldige zuurgraad

– fles 35,00

## rosé wijn

---

**Costaripa, RosaMara, 2017**

*Gropello/Marzemino/Sangiovese/Barbera – Lombardije, Italië*

bloemig, framboos en granaatappel, vanille en kruiden, vol en rond

– fles 35,00

# rode wijn

---

## **Domaine Yves Boyer-Martenot, 2015**

*Pinot Noir – Bourgogne, Frankrijk*  
verfijnd, licht, soepele tannines, rijping in eiken  
– fles 40,00

## **Chateau de Lisennes, Cuvée Prestige, 2011**

*Merlot/Cabernet Franc – Bordeaux, Frankrijk*  
biologisch, aroma's van zwart fruit, koffie, cacao  
en vanille, 12 maanden rijping in eikenhout  
– fles 37,50

## **Chateau Barouillet, 2016**

*Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Malbec/  
Merlot – Bergerac, Frankrijk*  
biologisch, zwart fruit, kruiden en specerijen,  
geen hout opvoeding, geen extra sulfiet  
– fles 35,00

## **Domaine Saint-Cyr, La Galoche, 2016**

*Gamay – Beaujolais, Frankrijk*  
Vin Naturel, fris, geuren van aardbei, framboos,  
rabarber en kers, klein deel rijpt in houten vaten  
– fles 35,00

## **Font-Sane, Ventoux Vieilles Vignes, 2015**

*Grenache/Syrah – Rhône, Frankrijk*  
biologisch, zacht rood en zwart fruit, kruiderij en  
een licht pepertje  
– fles 35,00

## **Astrolabe Malbec, 2014**

*Malbec – Sud-Ouest, Frankrijk*  
complex en stoer, uit Cahors, zwarte bessen,  
drop, vanille, stevige smaak, zachte tannines  
– fles 35,00

## **Tedeschi, San Rocco Ripasso, 2016**

*Corvina/Rondinella/Corvinone – Valpolicella,  
Italië*  
krachtig en elegant met aroma's van kersen,  
frambozen, krentjes en ontbijtkoek  
– fles 40,00

## **Tua Rita, Rosso dei Notri, 2017**

*Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah –  
Toscane, Italië*  
biologisch, bosaardbei, kers en groene kruiden,  
3 maanden gerijpt in oude houten vaten  
– fles 40,00

## **Fontanafredda Barolo, Serralunga, 2014**

*Nebbiolo – Piemonte, Italië*  
intense geur, mooi krachtig, kruiden, rozen  
en kreupelhout, aards, truffel en laurier,  
24 maanden houtrijping  
– halve liter fles (500ml) 37,50

## **Weingut Zilliken, 2016**

*Spätburgunder – Mosel, Duitsland*  
aardbei en kers, aardse toets en frisse afdrank  
– fles 35,00

## **Ernst Triebaumer, Rusterberg, 2016**

*Blaufränkisch – Burgenland, Oostenrijk*  
biologisch, sappig met zwarte en blauwe  
bessen en een vleugje lavendel  
– fles 37,50

## **Weninger, Gneise es Csillam, 2015**

*Syrah/Zweigelt/Kekfrankos/Merlot – Sopron,  
Hongarije*  
bio-dynamisch, kersen en pruimen, tabak en  
peper, zachte tannines  
– fles 35,00

## **Quinta de Baixo, Lagar de Baixo, 2016**

*Baga – Bairrada, Portugal*  
bio-dynamisch, fris en licht rood fruit, zachte  
tannines en iets aardse toets  
– fles 40,00

**Valserrano, Reserva, 2014**

*Tempranillo/Graciano – Rioja, Spanje*

krachtig en rijk, donker fruit, ceder, nootmuskaat en kruidnagel, 24 maanden gerijpt in eikenhout  
– fles 40,00

**Mullineux, 2015**

*Syrah – Swartland, Zuid-Afrika*

biologisch, rijp zwart fruit, viooltjes, specerijen, afdronk met frisse toets van munt, 14 maanden gerijpt in eikenhout  
– fles 45,00

**De Toren, Fusion V, 2016**

*Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Malbec/ Merlot/Petit Verdot – Stellenbosch, Zuid-Afrika*

biologisch, diep rood met geuren van cassis, bramen, koffie en cederhout  
– halve fles (375ml) 40,00

**Newton Johnson, Full Stop Rock, 2015**

*Syrah/Grenache/Mourvèdre – Hemel en Aarde, Zuid-Afrika*

biologisch, aroma's van pruimen, zwarte kers, peper en laurier  
– fles 37,50

**Neudorf, Tom's Block, 2014**

*Pinot Noir – Nelson, Nieuw-Zeeland*

biologisch, geuren van zwarte bes, cassis en aardbei met frisse afdronk  
– fles 45,00

**Rolf Binder, Riedl Vines, 2015**

*Shiraz – Barossa Valley, Australië*

krachtig maar elegant met aroma's van donker fruit, specerijen, cacao en zelfs truffel  
– fles 45,00

**Brazin, (B)Old Vine, 2015**

*Zinfandel – Californië, Verenigde Staten*

intens en krachtig, pruim, krenten, zoete specerijen en tabak  
– fles 37,50 / glas 7,50

**Vistamar, Sepia Reserva, 2017**

*Carmenère – Chacapoal Valley, Chili*

intens donker fruit, groene paprika, vanille en zachte tannines van 12 maanden houtrijping  
– fles 35,00

**Château Musar, 2003**

*Cabernet Sauvignon/Carignan/Cinsault – Bekaa Valley, Libanon*

intense aroma's van toast, tabak, zwarte thee, specerijen en heel rijp donker fruit  
– fles 50,00

**Wijngoed Thorn, Pinot Noir 777 Barrique, 2016**

*Pinot Noir – Limburg, Nederland*

rode vruchten als aardbei en framboos, iets aards, 18 maanden opvoeding in eikenhout  
– fles 45,00

**zin in iets speciaals**

---

Vraag naar de mogelijkheden per glas

## bier van de tap

---

<b>De Leckere Pilsner</b>	2,95
karakteristiek volmout	
<b>De Leckere WIPA</b>	4,25
tonen van citroen en tropisch fruit	

## bier van de fles

---

<b>De Leckere Gulden Craen</b>	4,25
blond, indrukken van vers brood, hop en citrus	
<b>De Leckere Razende Swaen</b>	4,25
vol donkerblond met een krachtige moutsmaak	
<b>Lefebvre Hopus</b>	4,75
zwaar, fusie tussen 'hop en werk'	
<b>Lefebvre Barbar</b>	4,75
blond van hoge gisting met honing	

## alcoholarm

---

**Pasdutout**  
*Airen/Chardonnay/Ungi-Blanc – Provence, Frankrijk*  
frisse witte fruitige wijn met mooie bubbel  
– flesje 6,75

**Jever Fun**  
*Duitsland*  
bier, echte dorstlesser, fris en kruidig  
– flesje 3,25

**De Leckere IPA 0,5%**  
geuren van tropisch fruit, fijn bittertje  
– fles 4,75

## water

---

Bru mineraalwater, 750ml	4,50
Spa rood	2,50

## fris en sap

---

Coca Cola	2,50
Coca Cola Zero	2,50
Tonic	3,00
Orangina	3,25
Ice Tea Green	3,00
Schulp appelsap	3,40
Schulp perensap	3,40
Schulp appelmierbessap	3,40

## koffie en thee

---

onze koffie komt van '30 ml espresso'  
en is fair trade en biologisch

koffie	2,60
cappuccino	2,90
espresso	2,60
koffie verkeerd	2,60
thee	2,60
verse gemberthee	3,20