

*Vivere la  
dolce vita  
di Dodici*

# Prima colazione

08.00 - 16.30

## Dolce

<b>ROOMBOTER CROISSANT ✓</b>	<b>3,50</b>
Aardbeien confiture of Nutella hazelnootpasta * <b>All butter croissant</b> with strawberry preserve or Nutella chocolate hazelnut spread	
<b>ROOMBOTER CROISSANT ✓</b>	<b>3,75</b>
Zwitserse banketbakkersroom * <b>All butter croissant</b> with Swiss pastry cream	
<b>WENTELTEEFJES ✓</b>	<b>6,00</b>
Van suikerbrood, kaneelsuiker * <b>French toast</b> made with sugar bread and cinnamon sugar	
<b>GRIEKSE YOGHURT ✓</b>	<b>6,50</b>
Glutenvrije granola, notenmix en gewelde vijgen Extra vers fruit +3,50 * <b>Greek yoghurt</b> with gluten-free Granola, nut mix and soaked figs Fresh fruits extra +3,50	
<b>VERS FRUITSALADE ✓</b>	<b>6,00</b>
Fruit van het seizoen * <b>Fresh fruit salad</b> with seasonal fruits	
<b>BRAZILIAN BREAKFAST ✓</b>	<b>10,50</b>
Açaï, glutenvrije granola, banaan, blauwe bessen * <b>Brasilian breakfast</b> with açai berries, gluten-free granola, banana, blueberries	
<b>LEMON CHEESECAKE ✓</b>	<b>4,25</b>
Frambozen gel, yoghurt crumble * <b>Lemon cheesecake</b> with raspberry gel, yogurt crumble	
<b>CARROT CAKE ✓</b>	<b>3,75</b>
Boter crème, pistachenootjes, pecannoten * <b>Carrot cake</b> with butter cream, pistachios, pecans	
<b>BONBONS VAN CHOCOLATERIE "VAN DAM" ✓</b>	<b>1,75</b>
Keuze uit 6 soorten, prijs per stuk * <b>Chocolates from Chocolatier 'Van Dam'</b> 6 different flavours, price per chocolate	

✓ = suitable to eat when you are pregnant

# Prima colazione

08.00 - 16.30

## Cordiale

Ambachtelijk  
tarwebrood,  
met keuze uit  
meergranen-  
of licht brood

Artisanal  
bread, with  
a choice of  
multigrain  
or light bread

### ROOMBOTER CROISSANT ✓

4,50

Livar boerenham of oude kaas (warm/koud)  
Ham plus kaas +1,00

\* **All butter croissant** with Livar pork farmer's ham or  
matured cheese (warm / cold) / Ham plus cheese +1.00

### 62 GRADEN EITJES - 2 STUKS

6,50

Zacht & lopend, getoast brood, spinazie, Hollandaise saus  
Supplement:

- Hollandse garnalen (+5,00)

- Pancetta (+3,00)

- Parmezaanse kaas en truffel (+5,00)

\* **'Eggs benedict' naturel** made with two 62 degree eggs on toasted  
bread of your choice, spinach, Hollandaise sauce

Supplement: Dutch shrimps (+5.00) / Pancetta (+3.00) /  
Parmesan cheese and truffle (+5.00)

### SCRAMBLED EGGS ✓

6,00

Scharreleieren, room, brood naar keuze

Supplement;

- Tomaat & kaas (+2,50)

- Pancetta (+3,00)

- Tomaat, kaas & Pancetta (+5.00)

\* **Scrambled eggs** made with Free-range eggs, cream, bread of  
your choice. Supplement; tomato & cheese (+2.50) / Pancetta (+3.00) /

cheese, tomato & Pancetta (+5.00)

## Colazione completa

Ambachtelijk  
tarwebrood,  
met keuze uit  
meergranen-  
of licht brood

Artisanal  
bread, with  
a choice of  
multigrain  
or light bread

### GEZOND ✓

12,50

Verse fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola, notenmix  
en gewelde vijgen, speltcracker, oude kaas, verse jus d'orange

\* **Healthy:** Fresh fruit salad, Greek yogurt with gluten-free granola, nut  
mix and soaked figs, spelled cracker, old cheese, fresh orange juice

### BELEGEN ✓

15,00

Roomboter croissant met aardbeien confiture, wentelteefje van  
suikerbrood met kaneelsuiker, roerei naturel, brood naar keuze,  
verse jus d'orange

\* **Indulgent:** All butter croissant with strawberry preserve, French toast  
of sugar bread with cinnamon sugar, Scrambled eggs plain, bread of  
your choice, fresh orange juice

### COMPLEET (vanaf 2 personen, prijs per persoon) ✓

17,50

Verse fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola,  
notenmix en gewelde vijgen, roomboter croissant met aardbeien  
confiture, wentelteefje van suikerbrood met kaneelsuiker, roerei  
naturel, brood naar keuze, verse jus d'orange

\* **Complete indulgence (for 2, price per person):** fresh seasonal fruit  
salad, Greek yogurt with gluten-free granola, nut mix and soaked figs,  
all butter croissant with strawberry preserve, French toast of sugar  
bread with cinnamon sugar, scrambled eggs plain, bread of your  
choice, fresh orange juice

## Pranzo

12.00 - 16.30

### Zuppe

*\* Geserveerd  
met ambachtelijk  
tarwebrood, boter,  
hojiblanca olijfolie  
en zeezout \**

*\* Served with  
artisan bread,  
butter, hojiblanca  
olive oil and  
sea salt \**

#### KREEFTENSOEP

Room, cognac, gamba tartaar, knolselderij, haring kaviaar  
**\* Lobster soup;** with cream, brandy, prawn tartare, celeriac,  
herring caviar

8,50

#### GROENTENSOEP ✓

Bouillon van groenten en paddenstoelen, rijk gevuld met  
groenten van het seizoen  
**\* Vegetable and mushroom broth;** richly filled with vegetables  
of the season

8,50

---

### Insalate

*\* Geserveerd  
met ambachtelijk  
tarwebrood, boter,  
hojiblanca olijfolie  
en zeezout \**

*\* Served with  
artisan bread,  
butter, hojiblanca  
olive oil and  
sea salt \**

#### SALADE PARMAHAM

Mesclun sla, Parmaham, Manchego kaas, vijgen dressing,  
pistachenootjes, pecannoten (vegetarisch mogelijk ✓)

**\* Salad Parmaham:** Mesclun lettuce, Parma ham, Manchego  
cheese, fig dressing, pistachios, pecans (vegetarian possible ✓)

15,50

#### SALADE MAKREEL ✓

Mesclun sla, makreel rilette, Hollandse garnalen, appel,  
venkel, citrusdressing

**\* Salad mackerel:** Mesclun lettuce, mackerel rilette, Dutch  
shrimps, apple, fennel, citrus dressing

15,50

✓ = suitable to eat when you are pregnant

## Pranzo

12.00 - 16.30

## Pane e

## Pasta

Ambachtelijk  
tarwebrood,  
met keuze uit  
meergranen-  
of licht brood

Artisanal  
bread, with  
a choice of  
multigrain  
or light bread

**BRUSCHETTA FOCACCIA**

- Tomaat, Basilicumcrème ✓ **5,50**

- Tomaat, Burrata, balsamicostroop ✓ **10,50**

- Tomaat, Parmaham, Hojiblanca olijfolie **10,50**

- Tomaat, Huisgemarineerde zalm **10,50**

**\* Bruschetta focaccia:**

- Tomato, Basil cream ✓ **5,50**

- Tomato, Burrata / balsamic syrup ✓ **10,50**

- Tomato, Parma ham / Hojiblanca olive oil **10,50**

- Tomato, House marinated salmon **10,50**

**SANDWICH KIP ✓****11,00**

Gemarineerde maïskipfilet, sla, tomaat, komkommer, ei, Parmaham, kruiden crème van kervel, dragon, peterselie

**\* Sandwich chicken:** marinated corn chicken breast, lettuce, tomato, cucumber, egg, Parma ham, herbal cream of chervil, tarragon, parsley

**SANDWICH KAAS ✓****8,50**

Manchego of Gorgonzola piccante, sla, gewelde vijgen, peer, komkommer, hojiblanca olijfolie

**\* Sandwich cheese:** Manchego or Gorgonzola spicy cheese, lettuce, mighty figs, pear, cucumber, hojiblanca olive oil

**GROOTMEESTER KALFSKROKETTEN ✓****8,00**

2 stuks kalfskroketten, Dyon mosterd, brood

**\* Grootmeester croquettes (veal):** 2 pieces of veal croquettes, Dijon mustard, bread

**KAASFONDUE ✓****10,00**

Fondue van Hollandse kazen, brood

- crudite voor bij de kaasfondue, supplement +5,00

(wortel, komkommer, paprika en bleekselderij om mee te dippen)

**\* Cheese fondue of Dutch cheeses:** with bread

- crudite for the cheese fondue +5.00

(carrot, cucumber, bell pepper and celery for dipping)

**RISOTTO ✓****12,00**

Beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche, truffel

**Risotto** with beech mushrooms, Parmesan cheese, creme fraiche, truffle

**DODICI LUNCHMENU****24,00**

Bruschetta bite, diverse anti pasti, risotto (naar keuze vis, vlees, vegetarisch ✓), dessert du chef

(Dit lunch menu serveren we uitsluitend per tafel, tot 15.30u)

**\* Dodici lunch menu:** Bruschetta bite, various antipasti, risotto (choice of fish, meat, vegetarian ✓), dessert du chef

(We only serve this lunch menu per table, until 3.30 pm)

## Antipasti - koud

12.00 - 22.00

### Vegetariano

#### **BROOD ✓ 5,75**

Hojiblanca olijfolie, roomboter, zeezout

\* **Bread:** Hojiblanca olive oil, butter, sea salt

#### **KNOFLOOK OLIJVEN ✓ 4,50**

\* **Garlic olives**

#### **CRUDITÉ ✓ 5,50**

Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, kruiden crème van dragon, kervel, peterselie

\* **Crudité:** carrot, cucumber, bell pepper, celery, herbal cream of tarragon, chervil, parsley

#### **PAPADUM ✓ 5,50**

Bloemkool dip

\* **Papadum:** Cauliflower dip

#### **BRUSCHETTA FOCACCIA ✓ 2,75**

Tomaat, basilicum crème

\* **Bruschetta focaccia bite:** Tomato, basil cream

### Pesce

#### **GEAY OESTER 4,00**

Sjalot, Cabernet Sauvignon azijn

\* **Geay Oyster:** Shallot, Cabernet Sauvignon vinegar

#### **GEAY OESTER 4,25**

Yuzu parels

\* **Geay Oyster:** Yuzu pearls

#### **HUISGEMARINEERDE ZALM 7,50**

In glühwein gemarineerde zalm, met citroen crème

\* **Home marinated salmon;** marinated in mulled wine, with lemon cream

#### **MAKREEL RILETTE ✓ 6,50**

Granny Smith appel

\* **Mackerel rilette;** with Granny Smith apple

#### **HOLLANDSE GARNALEN ✓ 10,00**

Saffraan crème, aardappelkaantjes

\* **Dutch shrimps:** saffron cream, potato chips

### Formaggi

#### **BURRATA ✓ 6,00**

Mozzerella uit Puglia, gevuld met room

\* **Burrata:** Mozzarella from Puglia, filled with cream

#### **MANCHEGO VIEJO ✓ 5,50**

Gepasteuriseerde schapenmelk, 12 mnd gerijpt, mild pittig, iets zoet met vleugje noot

\* **Manchego Viejo cheese:** Pasteurized sheep's milk, aged 12 months, mild spicy, slightly sweet with a hint of nut

#### **BOCCONCINO 3 LATTI ✓ 5,50**

Gepasteuriseerde koe-, geit- en schapenmelk | smeugige kaas uit de Piemonte

\* **Bocconcino;** Pasteurized cow, goat and sheep milk, creamy cheese from the Piemonte

#### **OCCELLI AL BAROLO ✓ 7,00**

Gepasteuriseerde koe- en geitenmelk, kaas uit de Piemonte, gerijpt in Barolo wijn en bedekt met druiven most

\* **Occelli al Barolo:** Pasteurized cow and goat milk, cheese from the Piemonte, aged in Barolo wine and covered with grape must

#### **RODE FRIES ✓ 4,50**

Gepasteuriseerde biologische volle koemelk, Friese roodflora kaas uit Wolvega, licht pittig

\* **"Red Frisian":** Pasteurized organic whole cow's milk, Frisian red flora cheese from Wolvega, slightly spicy

#### **GORGONZOLA PICANTE ✓ 6,00**

Gepasteuriseerde koemelk, Italiaanse pittige blauwader kaas, 6 maanden gerijpt

\* **Gorgonzola Picante:** Pasteurized cow's milk, Italian spicy blue vein cheese, 6 months matured

#### **OUDE SUPERIEUR ✓ 5,50**

Gepasteuriseerde koemelk, 18 maanden gerijpt, robuuste smaak, lichte zout kristallen

\* **"Old Superior"** Pasteurized cow's milk, 18 months matured, robust taste, light salt crystals

## Antipasti-warm

12.00 - 22.00

### Salumi

**PARMAHAM** 8,00  
\* *Parma ham*

**CHORIZO CAPA NEGRA** 7,00  
\* *Chorizo capa negra*

**EENDEN RILETTE** 8,00  
Eendenbout, eendenlever en cognac  
pruimen  
\* *Duck rilette; Duck leg, duck liver and  
cognac plums*

**SALAME AL TARTUFO** 8,00  
\* *Salame al Tartufo*

**GEROOKTE OSSEWORST** 7,00  
Met piccalilly dip  
\* *Smoked raw beef ox sausage;  
with piccally dip*

**WILD ZWIJN WORST** 7,50  
\* *Wild boar sausage*

### Diverso

**VEGAN BITTERBALLEN (4X) ✓** 6,00  
Bloemkool dip  
\* *Vegan 'bitterballen' (4x): Cauliflower dip*

**GARNALEN BITTERBALLEN (4X) ✓** 12,00  
Saffraan crème  
\* *Shrimp 'bitterballen' (4x): Saffron cream*

**ARANCINI (4X) ✓** 6,00  
Risotto balletjes met mozzarella, padden-  
stoel en truffel, kruiden crème van dragon,  
kervel en peterselie  
\* *Arancini (4x): Risotto balls with mozzarella,  
mushroom and truffle, herbal cream of  
tarragon, chervil and parsley*

**YAKITORI (4X) ✓** 7,00  
Kipspiesjes met Japanse sesamsaus  
\* *Yakitori (4x): Chicken skewers with  
Japanese sesame sauce*

**KALFSVLEESBITTERBALLEN (4X) ✓** 6,00  
Dyon mosterd  
\* *Veal 'bitterballen' (4x): Dijon mustard*

**KAASFONDUE ✓** 10,00  
Fondue van Hollandse kazen, brood  
Supplement: Crudité (wortel, komkommer,  
paprika, bleekselderij) +5.00  
\* *Cheese fondue: of Dutch cheeses / bread  
Supplement: Crudité (carrot, cucumber, bell  
pepper, celery) for the cheese fondue +5.00*

✓ = suitable to eat when you are pregnant

# Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

## Aperitivo

**VERDURE DI DODICI ✓** 11,50

Diverse groenten bereidingen van courgette, paprika, cherry tomaat, paddenstoel en radijs, met paprika coulis, bloemkool crème en Parmezaanse kaas

\* **Verdure di Dodici:** Various vegetable preparations of zucchini, bell pepper, cherry tomato, mushroom and radish, with bell pepper coulis, cauliflower cream and Parmesan cheese

**KABELJAUW CARPACCIO** 13,50

Avocado crème, Granny Smith appel, komkommer, radijs, kruiden, basilicum, aardappelkaantjes, vanille zout

\* **Cod carpaccio:** avocado cream, Granny Smith apple, cucumber, radish, herbs, basil, potato wedges, vanilla salt

**STEAK TARTAAR** 13,50

Runder steak tartaar, eidooier crème, cornichons, Amsterdams ui, kappertjes, dessem croutons

\* **Beef steak tartare:** with egg yolk cream, cornichons, Amsterdam onions, capers, sourdough croutons

**HERT ✓** 13,50

Carpaccio van huisgepekelde hertenrugfilet, aardappel/truffel salade, hazelnootjes

\* **Venison:** Carpaccio of home-pickled venison fillet, potato/truffle salad, hazelnuts

---

## Piatto intermedio

**KREEFTENSOEP** 8,50

Room, cognac, zachtgegaarde gamba, knolselderij, haring kaviaar  
\* **Lobster soup:** Cream, cognac, gently cooked prawn, celeriac, herring caviar

**GROENTESOEP ✓** 8,50

Bouillon van groenten en paddenstoelen, rijk gevuld met groenten van het seizoen

\* **Vegetable soup:** Broth of vegetables and mushrooms, richly filled with vegetables of the season

**RISOTTO ✓** 12,00

Beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche, truffel crème

\* **Risotto** with beech mushrooms, Parmesan cheese, crème fraiche, truffle cream

---

## Insalate

**SALADE PARMAHAM** 15,50

Mesclun sla, Parmaham, Manchego kaas, vijgen dressing, pistache-nootjes, pecannoten (vegetarisch mogelijk ✓)

\* **Salad Parmaham:** Mesclun lettuce, Parma ham, Manchego cheese, fig dressing, pistachios, pecans (vegetarian possible ✓)

**SALADE MAKREEL ✓** 15,50

Mesclun sla, makreel rilette, Hollandse garnalen, appel, venkel, citrusdressing

\* **Salad mackerel:** Mesclun lettuce, mackerel rilette, Dutch shrimps, apple, fennel, citrus dressing

# Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

## Piatto principale

Onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met een regelmatig wisselend, passend, aardappel- en groente garnituur

Our meat and fish dishes are served with a regularly changing, appropriate, potato and vegetable garnish

**RAVIOLI ✓** 12,50

Ravioli gevuld met pompoen, saus van witte Port en room, Gorgonzola, gerookte amandelen

\* **Ravioli** filled with pumpkin, sauce of white Port and cream, Gorgonzola, smoked almonds

**KREEFT ✓** 24,00

1/2 kreeft, risotto, Hollandse garnalen en salieboter

\* **Lobster:** 1/2 lobster, risotto, Dutch shrimps and sage butter

**ZEEDUIVEL ✓** 21,00

Filet gebardeerd met Pancetta, gerookte Portabella, saus van fenegriek

\* **Monkfish:** Fillet barred with Pancetta, smoked Portabella, sauce of fenugreek

**BAVETTE ✓** 17,50

Runderbavette, bitterbal van gekonfijte kalfssukade, jus van zwarte knoflook

\* **Bavette:** Beef bavette, bitterbal of candied veal sukade, gravy of black garlic

\* Bij de portionering van onze hoofdgerechten gaan wij uit van een diner van meerdere gangen. Heeft u grote trek, dan passen wij die graag voor u aan voor een kleine meerprijs \*

\* Our portions are served based on multiple courses being ordered. If you would like a larger portion, our kitchen staff would be happy to comply for a small supplement \*

## Menu degli chef

Per tafel serveren wij een verrassingsmenu van de chef inclusief amuses en brood

We serve a surprise menu from the chef, only per table, including appetizers and bread

**3-gangen/3-course**  
37,00 (price p.p.)

**Bijpassend  
wijnarrangement**  
Matching wine pairing  
16,50

**4-gangen/4-course**  
45,00 (price p.p.)

**Bijpassend  
wijnarrangement**  
Matching wine pairing  
22,00

**5-gangen/5-course**  
52,50 (price p.p.)

**Bijpassend  
wijnarrangement**  
Matching wine pairing  
27,50

✓ = suitable to eat when you are pregnant

# Menu della cena

17.00 - 22.00

## Contorni

**VERSE FRITES ✓ 4,50**

Met mayonaise of truffelmayonaise  
(supplement +1,00)

\* **Fresh fries** with mayonnaise or truffle  
mayonnaise (supplement +1.00)

**MELANZANE ✓ 5,00**

½ Aubergine, tomaat, Parmezaanse  
kaas, uit de oven

\* **Melanzane parmigiana:** ½ Eggplant,  
tomato, Parmesan cheese, out of the oven

**SIDE SALAD ✓ 4,50**

Mesclunsla, hazelnootdressing,  
tomaatjes, noten, kruiden

\* **Side salad:** Mesclun lettuce, hazelnut  
dressing, tomatoes, nuts, herbs

---

## Dolci

**SCROPPINO 7,50**

Citroen sorbet, Prosecco, wodka

\* **Scroppino:** lemon sorbet, Prosecco, vodka

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ✓ 9,50**

Warm chocoladetaartje, chocolade  
mousse, roomijs met bokkepootjes,  
amandel crumble (bereiding ca. 12 min)

\* **Moelleux au chocolat:** Warm chocolate  
cake, chocolate mousse, ice cream with  
crunchy almond/chocolat biscuit, almond  
crumble (preparation time approx. 12 min)

**TIRAMISU 9,50**

Limoncello tiramisu, yoghurt/honing ijs,  
bramen marshmallow, aardbeien  
cremeux, yoghurt crumble, frambozengel

\* **Limoncello tiramisu** with yogurt/honey  
ice cream, blackberry marshmallow, straw-  
berry cremeux, yogurt crumble, raspberry gel

**KAAS 16,00**

Kaasplateau met 3 kazen, met noten-  
brood, kweepeer geleï en Portsiroop

\* **Cheese platter:** with 3 cheeses, with  
nut bread, quince jelly and Port syrup

**FRIANDISES ✓ 6,50**

4 stuks huisgemaakte patisserie

\* **Friandise:** home-made pastry (4 pieces)

**BONBONS ✓ 1,75**

Chocolaterie Van Dam, keuze uit 6  
soorten, prijs per stuk

\* **Chocolates Chocolatier 'Van Dam'**  
6 different flavours, price per chocolate

*Vino bianco,  
rosso, rosato  
&  
spumante*

# Vino bianco

## White wine

**CANTINA TUDERNUM LE LUCREZIE** 4,50 | 22,50  
**Umbria, Italy**

Grechetto/Trebbiano/Garganegg - fris droog - kruidig - wit fruit  
\* *Grechetto / Trebbiano / Garganegg - fresh dry - spicy - white fruit*

**FEUDO ARANCIO GRILLO** 5,00 | 25,00  
**Sicily, Italy**

Tropisch - rijp fruit - fijne zuurtjes  
\* *Tropical - ripe fruit - fine acidity*

**NIUS VERDEJO/ SAUVIGNON BLANC** 5,50 | 27,50  
**Rueda, Spain**

Smaakvol - crispy & droog - anijs  
\* *Tasty - crispy & dry - anise*

**FERNANDS SAUVIGNON BLANC** 6,00 | 30,00  
**Marlborough, New Zealand**

Citroen & passievrucht - aromatisch - fris & stuivend  
\* *Lemon & passion fruit - aromatic - fresh & dusty*

**ALBA MARTIN ALBARIÑO** 6,00 | 30,00  
**Rias Baixas, Spain**

Loepzuiver - mineraal - citrus & grapefruit  
\* *Flawless - mineral - citrus & grapefruit*

**CELLIERS DES CHARTREUX VIO VIOGNIER** 6,00 | 30,00  
**Languedoc, France**

Fruitig - exotisch - soepel en rond - lichte vanille  
\* *Fruity - exotic - smooth and round - light vanilla*

**TENUTA GAGGINO GAVI LA SVERSA** 6,25 | 31,25  
**Piedmont, Italy**

Cortese - grapefruit - geconcentreerd - levendig  
\* *Cortese - grapefruit - concentrated - lively*

**DOMAINE PAUL MAS LES FAÏSSES CHARDONNAY** 6,25 | 31,25  
**Languedoc, France**

Krachtig & rond - tropisch - vanille - fijne balans  
\* *Powerful & round - tropical - vanilla - fine balance*

**MAS DE LA DEVÈZE PANDORE** 6,75 | 33,75  
**Roussillon, France**

Macabeu/Grenache Blanc - hout - delicaat - gastronomisch  
\* *Macabeu / Grenache Blanc - wood - delicate - gourmet*

**NIUS VERDEJO BARRICA** 38,00  
**Rueda, Spain**

Verdejo met houtlagering - opvallende balans - citrus & honing  
\* *Verdejo with wood - striking balance - citrus & honey*

**RÉGIS JOUAN SANCERRE** 38,00  
**Loire, France**

Levendig & verfrissend - klassiek - mineraal - sappig  
\* *Lively & refreshing - classic - mineral - juicy*

**HESS CHARDONNAY** 39,00  
**California, United States**

Krachtig - zuiver - stevige structuur - vanille & toast  
\* *Powerful - clean - firm structure - vanilla & toast*

# Vino rosso

## Red wine

<b>ROCCA VENTOSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> <b>Abruzzo, Italy</b> Pruim & kers - zwoel & kruidig - allemansvriend * Plum & cherry - sultry & spicy - everyone's friend	<b>4,50   22,50</b>
<b>DOMENICO FRACCAROLI VALPOLICELLA</b> <b>Veneto, Italy</b> Corvina/Rondinella/Molinara - hout - elegant - rijp * Corvina / Rondinella / Molinara - wood - elegant - ripe	<b>5,50   27,50</b>
<b>VELENOSI ROSSO PICENO</b> <b>Le Marche, Italy</b> Montepulciano/Sangiovese - dik rood fruit - body - smaakvol * Montepulciano / Sangiovese - thick red fruit - body - tasty	<b>5,50   27,50</b>
<b>BORGO STAJNBECH PINOT NERO</b> <b>Veneto, Italy</b> Lichtvoetig - opwekkend - 4 maanden hout - sappig * Light-footed - uplifting - 4 months wood - juicy	<b>6,00   30,00</b>
<b>BERTON VINEYARDS THE BLACK SHIRAZ</b> <b>South Africa, Australia</b> Zwarte bes & pruimen - koffie & peper - rijk & kruidig * Blackcurrant & plum - coffee & pepper - rich & spicy	<b>6,00   30,00</b>
<b>CANTINA STROPPIANA LANGHE ROSSO</b> <b>Piedmont, Italy</b> Nebbiolo - klassiek - subtiel - harmonieus * Nebbiolo - classic - subtle - harmonious	<b>6,50   32,50</b>
<b>MARQUES DE VARGAS RIOJA RESERVA</b> <b>Rioja, Spain</b> Balans - truffel & vanille - salmiak - rijp fruit * Balance - truffle & vanilla - salmiak - ripe fruit	<b>7,50   37,50</b>
<b>BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK</b> <b>Franschhoek, Zouth Africa</b> Zwart fruit - peper & kruiden - krachtig - 16 maanden Frans eiken * Black fruits - pepper & herbs - powerful - 16 months French oak	<b>49,50</b>
<b>CANTINA STROPPIANA BAROLO "LEONARDO"</b> <b>Piedmont, Italy</b> Aardse aroma's - elegant - gestoofd fruit - zachte tannine * Earthy aromas - elegant - stewed fruit - soft tannins	<b>54,50</b>
<b>CANTINA RICCIO "APPIA ANTICA"</b> <b>Compania, Italy</b> Aglianico - Barolo van het zuiden - evenwicht - hout rijping * Aglianico - Barolo van het zuiden - evenwicht - hout rijping	<b>59,50</b>
<b>DOMENICO FRACCAROLI AMARONE</b> <b>Veneto, Italy</b> Intens - vol & fruitig - geconcentreerd - vanille - ronde afdronk * Intense - full & fruity - concentrated - vanilla - round finish	<b>64,50</b>

## Vino rosato

### Rose wine

#### **LES VIGNES GRENACHE ROSÉ**

**Languedoc, France**

Kersen - droog - verfrissend - sappig

\* *Cherries - dry - refreshing - juicy*

**4,50 | 22,50**

#### **CHATEAU DU ROUËT PAMPLOON ROSÉ**

**Provence, France**

Klein rood fruit - fris droog - veel smaak - verkwikkend

\* *Small red fruits - fresh dry - lots of flavor - invigorating*

**6,00 | 30,00**

## Vino spumante

### Sparkling wine

#### **DOMUS PICTA BRUT PROSECCO**

**Veneto, Italy**

Spumante - fruitig - fijne mousse - stuivend & rond

\* *Spumante - fruity - fine mousse - dusty & round*

**6,00 | 30,00**

#### **VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE**

**Champagne, France**

Stevig - appel - citrus - fris

\* *Firm - apple - citrus - fresh*

**69,50**

## Vino da dessert

### Dessert wine

#### **WEINGUT DORWAGEN BEERENAUSLESE**

**Rheinhessen, Germany**

Silvaner - honing - abrikoos - subtiel zoet - finale

\* *Silvaner - honey - apricot - subtly sweet - final*

**6,00**

## Anti-pasti

22.00 - 00.00

### BROOD ✓ 5,75

Hojiblanca olijfolie, roomboter, zeezout  
\* **Bread:** Hojiblanca olive oil, butter, sea salt

### KNOFLOOK OLIJVEN ✓ 4,50

\* **Garlic olives**

### PAPADUM ✓ 4,50

Met bloemkool dip  
\* **Papadum** with cauliflower dip

## Pesce

### GEAY OESTER 4,00

Sjalot, Cabernet Sauvignon azijn  
\* **Geay Oyster:** with shallot, Cabernet Sauvignon vinegar

### GEAY OESTER 4,25

Yuzu parels  
\* **Geay Oyster:** with yuzu pearls

### HUISGEMARINEERDE ZALM 7,50

In glühwein gemarineerde zalm, met citroen crème  
\* **Home marinated salmon;** in mulled wine, with lemon cream

### MAKREEL RILETTE ✓ 6,50

Granny Smith appel  
\* **Mackerel rilette;** with Granny Smith apple

### HOLLANDSE GARNALEN 10,00

Saffraan crème, aardappelkaantjes  
\* **Dutch shrimps;** saffron cream, potato crisps

## Formaggi

### BURRATA ✓ 6,00

Mozzarella uit Puglia, gevuld met room  
\* **Burrata:** Mozzarella from Puglia, filled with cream

### MANCHEGO VIEJO ✓ 6,00

Gepasteuriseerde schapenmelk, 12 mnd gerijpt, mild pittig, iets zoet met een vleugje noot  
\* **Manchego Viejo:** Pasteurized sheep's milk, aged for 12 months, mildly spicy, slightly sweet with a hint of nut

### BOCCONCINO 3 LATTI ✓ 5,50

Gepasteuriseerde koe-, geit- en schapenmelk, smeùige kaas uit de Piemonte  
\* **Bocconcino;** Pasteurized cow, goat and sheep milk, creamy cheese from the Piemonte

### OCCELLI AL BAROLO ✓ 7,00

Gepasteuriseerde koe- en geitenmelk, kaas uit de Piemonte, gerijpt in Barolo wijn en bedekt met druiven most  
\* **Occelli al Barolo:** Pasteurized cow and goat milk, cheese from the Piemonte, aged in Barolo wine and covered with grape must

### RODE FRIES ✓ 4,50

Gepasteuriseerde biologische volle koemelk, Friese roodflora kaas uit Wolvega, licht pittig  
\* **"Red Frisian":** Pasteurized organic whole cow's milk, Frisian red flora cheese from Wolvega, slightly spicy

### GORGONZOLA PICANTE ✓ 6,00

Gepasteuriseerde koemelk, Italiaanse pittige blauwader kaas, 6 maanden gerijpt  
\* **Gorgonzola Picante:** Pasteurized cow's milk, Italian spicy blue vein cheese, 6 months matured

### OUDE SUPERIEUR ✓ 5,50

Gepasteuriseerde koemelk, 18 maanden gerijpt, robuuste smaak, lichte zout kristallen  
\* **"Old Superior"** Pasteurized cow's milk, 18 months matured, robust taste, light salt crystals

## Salumi

### PARMAHAM 8,00

\* **Parma ham**

### CHORIZO CAPA NEGRA 7,00

\* **Chorizo capa negra**

### EENDEN RILETTE 8,00

Eendenbout, eendenlever en cognac pruimen  
\* **Duck rilette;** Duck leg, duck liver and cognac plums

### SALAME AL TARTUFO 8,00

\* **Salame al Tartufo**

### GEROOKTE OSSEWORST 7,00

Met piccalilly dip  
\* **Smoked raw beef ox sausage;** with piccally dip

### WILD ZWIJN WORST 7,50

\* **Wild boar sausage**

✓ = suitable to eat when you are pregnant

## Anti-pasti warm

### VEGAN BITTERBALLEN (4X) ✓ 6,00

Bloemkool dip

\* **Vegan 'bitterballen' (4x):** Cauliflower dip

### GARNALEN BITTERBALLEN (4X) ✓ 12,00

Saffraan crème

\* **Shrimp 'bitterballen' (4x):** Saffron cream

### ARANCINI (4X) ✓ 6,00

Risotto balletjes met mozzarella, paddenstoel en truffel, kruiden crème van dragon, kervel en peterselie

\* **Arancini (4x):** Risotto balls with mozzarella, mushroom and truffle, herbal cream of tarragon, chervil and parsley

### YAKITORI (4X) ✓ 7,00

Kipspiesjes met Japanse sesamsaus

\* **Yakitori (4x):** Chicken skewers with Japanese sesame sauce

### KALFSVLEES BITTERBALLEN (4X) ✓ 6,00

Dyon mosterd

\* **Veal 'bitterballen' (4x):** Dijon mustard

# Cocktails, Gin&Tonic

## Cocktails classici

**AMARETTO SOUR** 10,50  
Disaronno Amaretto, Lemon

**ESPRESSO MARTINI** 11,00  
Espresso, Vodka, Kahlua

**COSMOPOLITAN** 10,00  
Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime

**GOLDEN MOJITO** 11,00  
Brown Rum, Lime, Mint, Cane sugar, Ginger Ale

**DUTCH MULE** 10,00  
Vodka, Lime, Ginger Beer, Angostura

**PORNSTAR MARTINI** 11,50  
Vodka, Passion Fruit, Vanilla, Lime

## Cocktails speciale

**BLOODY BOBBY** 10,00  
Bobby's Gin, Lime, San Pellegrino  
Aranciata Rossa

**RUM OLD FASHIONED** 12,50  
Plantation Rum, Angostura, Cane  
Sugar, Orange

**PAPER PLANE'S** 11,00  
Nonino Amaro, Bourbon, Aperol,  
Lemon

**12 ZOMBIE** 12,00  
Rum Mix, Pineapple, Mango,  
Grenadine

**RVS** 11,00  
Rum, Vanilla, Sourmix

**RED VELVET** 11,00  
Vodka, Raspberry, Lime, Chocolate,  
Cream

*\* if you have special  
wishes or requests,  
please ask our  
bartenders for advice \**