

## VRIJDAG - WIJ(N)DAG

Op vrijdagavond serveren we kleinere gerechtjes, die je gezellig deelt met je gezelschap of gewoon voor jezelf houdt. Zeg maar... tapasbordjes of sharing plates. Reken op een drie à vier gerechtjes per gezelschap van twee.

Een mandje artisanaal brood met boter is inbegrepen, extra brood: +1,50 pp

**smeersels bij je broodmandje:  
pesto - hummus - extra vierge olijfolie**

6,00

**Kempense droge worst • augurkjes • mosterd Tierenteyn**

10,00

**burrata • pesto verde**

15,00

**ovencrostini (2st) • caprese**

(tomaat, mozzarella, basilicum & balsamico)

8,00

**huisgemarineerde gravad lax (zalm) • dille • ijsbergsla**

18,00

**quiche met spinazie, tomaat & pijnboompitjes**

10,00

**kippenspiesjes (2) • tzatziki**

15,00

**aubergine uit de oven • Parmesan • tomatensaus**

12,00

**chili con carne • maisnacho's • zure room**

15,00

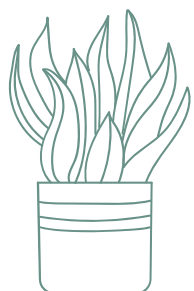
**pinsa Romana • tomaat • rode ui • buffelmozzarella**

(kruising tss pizza & focaccia) 22,00

**salade verte • yoghurt dressing**

8,00

**dessertjes van het moment • vraag er even naar**



## APÉRO VAN HET HUIS: COCKTAIL LOWIE

Huiscocktail obv Pineau de Charentes rouge, Angostura bitters, frisse bubbels en een schijfje sinaas • 11,00

### BUBBELS

Time to sparkle, want het leven is leuker met bubbels  
glas • 7,50 of fles • 30,00

wit: Cava - Eureka • Spanje • Penedès • Macabeo, Xarel-Lo, Parellada  
Aangename bubbels met een droge, verfrissende, fruitige smaak en een vleugje citrus. Eureka!



### BABBELWIJN

De ideale compagnon om bij te praten: toegankelijk, fris, eenvoudig en vlot  
glas • 5,00 of fles • 22,00

wit: Viña Labrada • Spanje • Cariñena • 95% macabeo & 5% chardonnay  
Fijn en lekker wijntje, met bloesems en appeltonen. Veelzijdig, geschikt als aperitief, bij lichte gerechten zoals bv. (pasta)salades, of op het terras in de zon.

rosé: Saint Auriol - Réserve • Frankrijk • Pays d'Oc • syrah & grenache  
Veel rood fruit in de geur, een aromatische smaak. Perfect als aperitief of geserveerd bij frisse salades, charcuterie of licht pittige gerechten.

rood: Tarani • Frankrijk • Occitanië • malbec  
Malbec doet denken aan Argentinië, deze komt uit Toulouse Frankrijk. Het karakter van de druif is duidelijk aanwezig, vol donkerrode bosvruchten, pruimen en specerijen.  
Zachte tannines, lekker zwoel.

### VRIJDAGWIJN ook lekker op een andere dag hoor

Vrijdag heeft net dat tikkeltje meer: wat specialer, een ontdekking, spannend  
glas • 6,00 of fles • 24,00

wit: Lukas Lehner • Oostenrijk • Weinviertel • gruner veltliner  
Frisse en zachte wijn met een fijne fruitige, elegante geur van appel. Toetsen van abrikoos, citrusfruit, voorjaarsbloesem. De wijn heeft een complexe en harmonieuze smaakervaring.

rosé: Bodegas Arrayan Rosado • Spanje • Mentrída • 60% garnacha en 40% syrah • bio  
Een uiterst fruitige en onvoorstelbare karaktervolle rosé. Aroma's van smaakvolle rijpe aardbeien, licht gestoofde rabarber en frisse frambozen.

### GENIETWIJN

Sit back, relax and enjoy the wine: beetje complexer, vollere & rijpe smaak  
glas • 7,00 of fles • 29,00

wit: Bodegas Aessir • Spanje • La Mancha • bobal (blanc de noir) • bio  
'Blanc de Noir', de rode bobal-druif geperst, zonder contact met de schil, met als resultaat: een witte wijn. En wat voor één! De wijn heeft een bescheiden eerste indruk, maar wacht tot je hem beter leert kennen. Aroma's en smaken zijn perfect in balans. Frisse kruiden, veldbloemen en meer...

rood: Schmelzer Horst + Georg • Oostenrijk • Neusiedlersee • zweigelt  
De wijn rustte gedurende 12 maanden in grote oude eiken vaten. Mooie aroma's van kers, bessen, braam, cassis, viooltjes, zoethout, peper, chocolade.  
Fruitig in de mond met een mooie peperkruidige toets. Krachtig maar met finesse!