

De keukenbrigade, onder leiding van onze Chef-kok Roeland Jooren, biedt u een gevarieerde keuze aan (seizoensgebonden) internationale gerechten. Bij al onze gerechten kunnen bijpassende wijnen worden geschonken. Op mooie dagen kunt u ook plaatsnemen op ons terras.

Ook voor (grote) gezelschappen en speciale gelegenheden, zoals een jubileum, bruiloft of zakelijk diner bent u bij ons aan het juiste adres. Dineren in een private dining voor max. 18 personen behoort ook tot de mogelijkheden. Tevens is het mogelijk om in één van onze meeting rooms of in onze evenementenhal diners te organiseren. Voor meer informatie, een vrijblijvende rondleiding of reserveringen staan onze medewerkers voor u klaar.

The kitchen staff, led by our Chef Roeland Jooren, offers a wide variety of (seasonal) international dishes. All our dishes can be served with matching wines. On sunny days you can also make use of our outdoor terrace.

For (large) groups and special occasions such as an anniversary, a wedding or business dinner you are in the right place. Dining in a private dining room (max. 18 persons) is also a possibility. Another option is to organize dinners in one of our meeting rooms or in our event hall. For more information, a site inspection or reservations, please contact our staff.



Ons enthousiaste team staat zeven dagen in de week voor u klaar. De menukaart is beschikbaar van 10:00 tot 22:00 uur.


Our enthusiastic team is at your service seven days a week. The menu is available from 10 a.m. till 10 p.m.


Menno Noordenbos - Director

HEEFT U EEN ALLERGIE? | DO YOU HAVE AN ALLERGY?

Vraag aan onze medewerkers om de juiste informatie. Wanneer u geen keuze heeft kunnen maken uit onze menukaart, laat dit dan weten aan uw gastheer of gastvrouw. Op basis van uw persoonlijke wensen bereiden wij graag een passende maaltijd.

Ask one of our staff members for the correct information. If you are unable to make a choice from our menu please inform your host. Based on your specific wishes we will gladly create a fitting meal.

 Alle gerechten voorzien van dit logo zijn maaltijden die 100% gegarandeerd vegetarisch zijn.
All dishes featuring this logo are guaranteed 100% vegetarian.

 Dit logo geeft de pittigheid van het gerecht aan.
This logo indicates the degree of spiciness of the dish.

GREEN KEY

Green Key is het internationale keurmerk voor duurzame bedrijven in de recreatie- en vrijetijdsbranche en zakelijke markt. Bedrijven met een Green Key keurmerk doen er alles aan om het milieu te sparen, zonder dat hun gasten inleveren op comfort en kwaliteit. Zij gaan daarbij een stap verder dan de normale wet- en regelgeving vereist.

Alle gerechten met het Green Key logo zijn bereid met biologische of lokale ingrediënten.

De gecertificeerde bedrijven voldoen aan de normen die gesteld zijn door de Stichting KMKV (Stichting Keurmerk Milieu, Veiligheid en Kwaliteit).

Green Key is the international label for sustainable corporations in the recreation and leisure industry and business markets. Companies with the Green Key label do the utmost to spare the environment, without compromising on their guests' comfort and quality. They undertake extra measures than what is required by the standard regulations.

All dishes with the Green Key Logo are prepared with organic or local ingredients.

The certified companies meet the standards set by the Foundation KMKV (Qualitymark Environment, Safety and Quality).

LUNCH SPECIALS

SANDWICHES & MEER | SANDWICHES & MORE

Biologische kroketten | Organic croquettes  € 8,75

Twee biologische rundvleeskroketten,
wit of bruin biologisch boerenbrood,
een kleine salade en mosterd

*Two organic beef croquettes, organic white
or brown farmers bread, a small salad and mustard*

Kipsaté | Chicken satay € 14,50

Gemarineerde saté van malse kippendijen,
pindasaus, zoetzure komkommer,
krokante kroepoek en stokbrood

*Marinated satay of tender chicken thighs,
satay sauce, sweet & sour cucumber,
crispy prawn crackers and baguette*

- Geserveerd met frites ipv brood + € 2,00
- Served with fries instead of bread

Uitsmijter | Fried eggs

Drie gebakken eieren op wit of bruin biologisch
boerenbrood, royaal belegd met een keuze uit:

- achterham of kaas € 9,00
- achterham en kaas € 9,75
- spek of dun gesneden rosbeef € 9,75
- garnituur van champignons, paprika, ui, prei, aardappel, achterham en spek, gratineerd met kaas € 11,50
- zalm € 15,00


Fried eggs on organic white

or brown farmers bread with a choice of:


- ham or cheese € 9,00
- ham and cheese € 9,75
- bacon or thinly sliced roast beef € 9,75
- garnish of mushrooms, bell pepper, onion, leek, potato, ham and bacon, gratined with cheese € 11,50
- salmon € 15,00

Tomatenwrap | Tomato wrap

Wrap gemaakt van tomaat, keuze uit 3 soorten:

- Roomkaas, gegrilde paprika, feta, komkommer, ijsbergsla, honing en bosui  € 9,50
- Parmaham, pesto, Parmazaanse kaas en rucola € 11,25
- Gerookte zalm, mierikswortel mayonaise, komkommer, rode ui en bieslook € 13,75

Tomato flour tortilla, choose from 3 varieties:

- Cream cheese, grilled paprika, feta, cucumber, iceberg lettuce, honey and spring onions  € 9,50
- Parma ham, pesto, Parmesan and rocket lettuce € 11,25
- Smoked salmon, horseradish mayonnaise, cucumber, red onions and chives € 13,75

100% Beef Burger | 100% Beefburger € 16,00

Burger van het Hollands weiderund (180gr), Gemarineerde rode ui, knapperige ijsbergsla, tomaat, augurk, gesmolten cheddar op een steakhouse bun, bacon jam, frites en Hollandse salade.

Burger from Dutch grass-fed beef (180g)

Marinated red onions, crunchy iceberg lettuce, tomatoes, gherkins, melted cheddar on a Steakhouse

Bun, bacon jam, french fries and Dutch salad

+ Bacon | + Bacon + € 1,50


SALADS

MAALTIJDSALADES | SALADS

Caesar

Romeinse sla, romige Caesar dressing, croutons, gepocheerd ei, uitgebakken spekjes (apart geserveerd) en geschaafde Parmezaanse kaas

Met een keuze uit:

- vegetarisch  € 10,75
- gepocheerde kipfilet (koud) € 12,75
- gerookte zalm € 15,50

Roman lettuce, creamy Caesar dressing, croutons, poached egg, fried bacon (served separately) and grated Parmesan cheese

With a choice of:

- vegetarian  € 10,75
- poached chicken breast (cold) € 12,75
- smoked salmon € 15,50

Caprese

€ 11,75

Buffelmozzarella, tomaat, basilicum, pesto, pijnboompitten en gegrild foccacia brood met balsamicostroop

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, pesto, pine nuts and grilled focaccia bread with balsamic syrup.

+ Parmaham | + Parma ham

+ € 3,50

GEITENKAAS DE BOKKESPRONG

Een in 1972 cadeau gekregen geit staat aan de basis van de Bokkesprong. De enorme melkplas die zij produceerde was aanleiding tot de productie van wat nu een indrukwekkend assortiment geitenkaas is geworden. Geitenkaas van hoge kwaliteit en met een unieke smaak. De kenmerken van dit assortiment vloeien voort uit een ambachtelijke en natuurzuivere werkwijze.

De kracht van het bedrijf zit in het eigen ketenbeheer. De geitenhouderij is bij de Bokkesprong onlosmakelijk verbonden met de kaasmakerij. Uitgangspunten zijn een respectvolle omgang van de dieren, in goede harmonie met het milieu en een open houding naar u en ons als klant.

Geitenkaas | Goat's cheese salad  € 13,50

Winterse salade met Hollandse spinazie, kleine tomaten, macadamia-honing dressing en warme geitenkaas

Winter salad with Dutch spinach, cherry tomatoes, macadamia-honey dressing and lukewarm

goat's cheese

+ Spek | + Bacon

+ € 1,50

GOAT CHEESE DE BOKKESPRONG

The basis of 'de Bokkesprong' is a gift in the form of a goat. The huge amount of milk the goat produced led to the production of what is now an impressive assortment of goat cheese. Goat cheese of high quality and with a unique taste. The features of this range derive from an artisanal and natural approach.

Their own chain management is the power of the company. Goat husbandry is inextricably linked to the making of cheese. The principles are respect for the animals, in good harmony with the environment and an open attitude towards you and us as a customer.

SOUPS

SOEPEN | SOUPS

Tomaten | Tomato  

Romige pomodori-tomatensoep, basilicumpesto en croutons

Creamy pomodori tomato soup, basil pesto and croutons

€ 5,00

Bisque de homard

€ 10,50

Zachte soep van kreeft, garnituur van venkel, wortel en gamba's, krokantje van brood en rouille

Smooth lobster bisque, garnished with fennel, carrots and prawns, crispy bread and rouille sauce

Romige knolselderij-truffel soep |

Creamy celeriac soup with truffle

Zachte knolselderijsoep met aardse truffel, garnituur van spekjes en bieslook

Velvety soup of celeriac with earthy truffle and a garnish of bacon and chives

€ 7,25

STARTERS

BROOD | BREAD

Broodmandje | Basket with bread

Rustieke mini broodjes, extra virgin olijfolie, ongezouten roomboter en zeezout

Rustic mini bread rolls, extra virgin olive oil, unsalted butter and sea salt

VOORGERECHTEN | STARTERS

Carpaccio

Puur Hollands Weiderund, rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes en pestomayonaise

Pure Dutch grass-fed beef, rocket lettuce, pine nuts, Parmesan, sundried tomatoes and pesto mayonnaise



€ 5,50 Selectie van voorgerechten | Selection of Starters € 13,50

Mini carpaccio, tonijn tataki en een soepje naar keuze
Selection of 3 starters: minicarpaccio, tuna tataki and a soup of your choice

Tonijn tataki | Tuna tataki  € 14,75

€ 12,50
Tataki van tonijn met chuka wakame, zoetzure komkommer, Affilla Cress, krokantje met sesam, wasabimayonaise en soja
Tataki of tuna with chuka wakame, pickled cucumber, Affilla Cress, sesame brittle, wasabi mayonnaise and soy

SALADES | SALADS

Geitenkaas | Goat's cheese salad  

€ 9,50

Winterse salade met Hollandse spinazie, kleine tomaten, macadamia-honing dressing en warme geitenkaas
Winter salad with Dutch spinach, cherry tomatoes, macadamia-honey dressing and lukewarm

goat's cheese


+ Spek | + Bacon

+ € 1,50

Caesar


Romeinse sla, romige Caesar dressing, croutons, gepocheerd ei, uitgebakken spekjes (apart geserveerd) en geschaafde Parmezaanse kaas

Met een keuze uit:

- vegetarisch  € 9,50
- gepocheerde kipfilet (koud) € 11,50
- gerookte zalm € 13,25

Roman lettuce, creamy Caesar dressing, croutons, poached egg, fried bacon (served separately) and grated Parmesan cheese

With a choice of:

- vegetarian  € 9,50
- poached chicken breast (cold) € 11,50
- smoked salmon € 13,25

SOEPEN | SOUPS

Tomaten | Tomato  

Romige pomodori-tomatensoep, basilicumpesto
en croutons

*Creamy pomodori tomato soup, basil pesto
and croutons*

€ 5,00

Bisque de homard

€ 10,50

Zachte soep van kreeft, garnituur van venkel, wortel en
gamba's, Krokantje van brood en rouille

*Smooth lobster bisque, garnished with fennel, carrots
and prawns, crispy bread and rouille sauce*

Romige knolselderij-truffel soep |

€ 7,25

Creamy celeriac soup with truffle

Zachte knolselderijsoep met aardse truffel, garnituur
van spekjes en bieslook

*Velvety soup of celeriac with earthy truffle and a garnish
of bacon and chives*

MAIN

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Spaghetti  

Met knoflook verrijkte biologische
tomatensaus, Parmezaanse kaas en rucola
*A garlic enriched organic tomato sauce,
Parmesan cheese and arugula*

Zwarte Tagliatelle met zeevruchten |

Seafood tagliatelle

Tagliatelle van inktvisinkt met gebakken gamba's,
inktvisringen, tomaat, knoflook en platte peterselie

*Tagliatelle pasta of black squid ink with fried prawns, squid
rings, tomatoes, garlic and flat parsley*

€ 11,50

Indiase groentecurry | Indian vegetable curry   € 16,50

Pittige groene curry, rode, groene en gele paprika,
rode en witte ui, courgette, lente-ui, rode peper, gedroogde
knoflook, koriander, peterselie, papadum en kokosmelk

*Spicy curry, red, green and yellow bell pepper, red
and white onion, zucchini, spring onion, red pepper, parsley
dried garlic, coriander, a crunchy papadum and coconut milk*

- met malse kippendijen (120 gr) | *with tender* + € 5,50
chicken thighs (4.2 oz.)

- met gebakken gamba's (5) | *with fried king prawns (5)* + € 7,50

- Gebakken tempeh | *Fried Tempeh* + € 3,50

Zalm | Salmon

€ 22,50

Gegrilde zalm filet met crème van platte peterselie, gestoofde courgette en komkommer en witte wijn saus met ragfijne bieslook

Grilled salmon fillet with a cream of flat parsley, braised zucchini and cucumber, and white wine sauce with finely chopped fresh chives

Zeebaars | Sea bass

€ 21,50

Gebakken zeebaarsfilet, romige risotto met salie, groene asperges en marmelade van tomaat

Pan-fried sea bass fillet, creamy risotto with sage, green asparagus and tomato marmalade

Tonijn | Tuna 

€ 26,50

Gegrilde tonijnsteak met fettuccine, gegrilde courgette en lauwarme frisse anti-boise

Grilled tuna steak with fettuccini, grilled zucchini and a lukewarm, tangy antiboise

Varkenshaas | Pork tenderloin

€ 21,50

Varkenshaasmedaillons, duxelle van champignons, gegratineerd met truffelkaas, aardappelpuree, gestoofde groene boontjes en jus van rode wijn met spek

Medallions of tenderloin, duxelle of mushrooms, gratinated with truffle cheese, mashed potatoes, braised green beans and gravy of red wine with bacon

Rib-eye Ribeye 	200gr. 5 oz.	€ 23,50	Lamsrack Rack of lamb	€ 26,50
Gegrilde biologische rib-eye met mediteraanse ratatouille, pomme pommes en jus van Jameson-whiskey	300gr. 7 oz.	€ 28,50	Gebakken lamsrack met kruidenkorst, crème van bospeen spaghetti van groenten, jus van tijm en honing	
<i>Grilled organic ribeye with Mediterranean ratatouille, Pom Pommes (potato croquettes) and a gravy of Jameson whiskey</i>			<i>Pan fried rack of lamb herb crusted, cream of carrots, spaghetti of vegetables, gravy of thyme and honey</i>	
Tournedos	140gr. 5 oz.	€ 24,50	SUPPLEMENTEN SUPPLEMENTS	
Tournedos van Ierse Dunbia Ossenhaas, crème van rode biet met aardappel, baby mais en peultjes, jus met ragfijne bieslook	200gr. 7 oz.	€ 29,50	- frites met mayonaise <i>fries with mayonnaise</i>	€ 3,50
<i>Tournedos of Irish Dunbia tenderloin, cream of beetroot and potatoes, baby corn and snow peas, gravy with finely chopped fresh chives</i>			- side salad	€ 3,50
			- seizoensgroenten <i>seasonal vegetables</i>	€ 3,50
			- saus <i>sauce (mayonnaise, ketchup, mosterd)</i>	€ 0,75
			- broodjes (2) <i>bread rolls (2)</i>	€ 1,50

KIDS

KINDERMENU TOT 12 JAAR | CHILDREN'S MENU UNTIL 12 YEARS

Soep | Soup  

Romige tomatensoep

Creamy tomato soup

€ 2,25

Pizza 

Pizza margherita

€ 6,50

Little Wings

Kroket, vissticks of frikandel,

frites, een kleine salade en appelmoes

Croquette. fish fingers or minced meat sausage,

fries, a small salad and apple sauce

€ 5,50

Spaghetti  

Spaghetti met biologische tomatensaus

Spaghetti with organic tomato sauce

€ 6,50

Kinderijsje | Kids icecream

per scoop € 1,00

Vanille, chocolade of aardbei

Vanilla, chocolate or strawberry

- met slagroom | *with whipped cream*

+ € 0,50

Geen zin om te wachten?

Don't feel like waiting?

Kom spelen in Little Wings!


Come and play in Little Wings!

DESSERTS

Mango abrikozen bavarois Mango-apricot Bavarois	€ 7,50	Tiramisu	€ 9,50
Mango met abrikozen op een bodem van pistachedeeg met pistacheijs		Klassiek Italiaans dessert, lange vingers gedrenkt in koffie, klassieke tiramisu mousse en cacao.	
<i>Mangoes and apricots on a layer of pistachio dough with pistachio ice cream</i>		<i>Traditional Italian dessert, coffee-soaked lady fingers, traditional tiramisu mousse and cocoa powder</i>	
Warm chocoladetaartje Warm Chocolate Pie	€ 8,50	Wings sorbet	€ 8,50
Chocoladetaartje uit de oven met lopende vulling en met frambozensorbetijs		Verse vruchten, aardbeien-, vanille-, en chocoladeijs, aardbeiensaus en slagroom	
<i>Oven-baked pie with liquid chocolate filling and raspberry sorbet ice cream</i>		<i>Fresh fruit, strawberry, vanilla and chocolate ice cream, strawberry sauce and whipped cream</i>	
Selectie van kazen Selection of cheeses	€ 12,50	Premium roomijs Premium icecream	per scoop € 1,25
Selectie van biologische kazen, vijgenbrood en vijgencompôte		Vanille, framboos en pistache	
<i>Selection of organic cheeses, fig bread and fig compôte</i>		<i>Vanilla, raspberry and pistachio</i>	
		- met slagroom <i>with whipped cream</i>	+ € 0,50

WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Cafe crème	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,55
Espresso	€ 2,40
Dubbele espresso <i>Double espresso</i>	€ 3,35
Americano	€ 3,50
Latte macchiato	€ 3,00
Decafé	€ 2,50
Eilles thee <i>Eilles tea</i>	€ 2,40
Verse muntthee (met honing) <i>Fresh mint tea (with honey)</i>	€ 3,75
Gember thee <i>Ginger tea</i>	€ 3,75
Warme chocolademelk <i>Hot chocolate</i>	€ 3,00
- met slagroom <i>with whipped cream</i>	€ 0,50

 Wij gebruiken uitsluitend fairtrade en biologische koffiebonen

We only use fairtrade and organic coffee beans

GEBAK | PASTRY

Wings koffie <i>Wings coffee</i>	€ 9,25
Koffie met heerlijke lekkernijen <i>Coffee with delicious delicacies</i>	

Appeltaart <i>Apple pie</i>	€ 3,25
Hollandse appeltaart <i>Dutch apple pie</i>	
Carrot cake	€ 3,75
Cake met vers geraspte wortel en brunoise van ananas met in het midden cream cheese vulling <i>Cake with freshly grated carrot and brunoise of pineapple with cream cheese filling in the middle</i>	
Citroentaart met meringue <i>Lemon cake with meringue</i>	€ 4,25
Roomboter zanddeegtaart, citroencrème en meringue <i>Buttered shortbread, lemon cream and meringue</i>	
New York cheesecake	€ 3,75
De enige echte cheesecake, smeuïg met een volle, rijke smaak <i>The one and only cheesecake, creamy with a full, rich flavor</i>	
Rockslide brownie	€ 3,95
Pure chocolade brownie, geroosterde pecannoten, karamel ganache <i>Dark chocolate brownie, roasted pecans, caramel ganache</i>	

DRINKS

SPECIALE KOFFIE | COFFEE SPECIALS

Irish coffee (Jameson)	€ 7,50
Dom coffee (Dom Benedictine)	€ 7,50
French coffee (Cointreau)	€ 7,50
Baileys coffee	€ 7,50
Spanish coffee (Tia Maria)	€ 7,50
Italian coffee (Disaronno)	€ 7,50

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Frisdrank Soda	from € 2,75
Acqua Panna (0.25 ltr)	€ 2,95
San Pellegrino (0.25 ltr)	€ 2,95
Appelsap Apple juice	€ 2,95
Tomatensap Tomato juice	€ 2,95
Jus d'orange Orange juice	€ 2,95
Verse jus d'orange Fresh orange juice	€ 3,75
Acqua Panna (0.75 ltr)	€ 6,25
San Pellegrino (0.75 ltr)	€ 6,25
Red Bull	€ 4,00

BIEREN | BEERS

Swinckels	€ 2,75
Swinckels (0.5 ltr)	€ 5,50
Bavaria 0.0%	€ 3,00
Bavaria wit 0,0%	€ 3,00
Bavaria Radler lemon 2.0%	€ 3,00
Rosé MAX	€ 3,25
Palm	€ 4,25
Cornet	€ 4,50
La Trappe witte trappist	€ 4,25
La Trappe blond	€ 4,25
La Trappe dubbel	€ 4,25
Brewdog Punk IPA	€ 4,75
Weihenstephaner (0.5 ltr)	€ 6,75
Brugge Tripel	€ 4,75
Claro Mexican	€ 4,25
Moritz lager Barcelona	€ 3,75
Magners Cider	€ 4,75

GEDISTILLEERD | SPIRITS

Aperitief	from € 3,50
Cognac	from € 6,50
Whiskey	from € 5,75
Likeuren	from € 5,25

VRAAG NAAR DE WIJNKAART | ASK FOR OUR WINE

Wijn per glas <i>Wine by the glass</i>	from € 3,95
Champagne Nicolas Feuillatte per glas	from € 12,50
Cava Brut per glas	from € 9,50

Vraag onze medewerkers naar de interactieve Winestein tablet voor specials en wine&food pairing.

Ask our employees about the interactive Winestein tablet for specials and wine&food pairing.

WIJNARRANGEMENT | WINE PACKAGE

Wijn- of bierarrangement, inclusief koffie of thee en water	€ 15,00
<i>Wine or beer package, including coffee or tea and water</i>	p.p.

DOW'S PORT, DOURO VALLEI, PORTUGAL

Al meer dan twee eeuwen wordt de naam van Dow in verband gebracht met de mooiste wijngaarden van de Upper Douro-vallei in Portugal.

Per glas verkrijgbaar voor slechts: € 4,50

Dow's Fine White: rijpt op hout waardoor de mooie gouden kleur ontstaat en intense, nootachtige aroma. Een gedeelte van deze blend is niet op hout gerijpt waardoor extra frisheid en fruitigheid wordt toegevoegd. Een zachte smaak met een verfrissende zuurgraad en lange afdronk. Lekker als aperitief of bij lichte desserts.

Dow's Fine Tawny: is een drie jaar gerijpte blend. Er is gebruik gemaakt van kleine eikenhouten vaten. Dit type houtlagering zorgt voor een zachtere en lichtere stijl port dan de Dow's Ruby die in grotere vaten is gerijpt. Deze tawny port combineert subtiele fruitsmaken met heerlijke nootachtige smaken die van de vaten afkomstig zijn. Heerlijk bij gedroogd fruit of desserts met crème achtige smaken.

Dow's fine Ruby: Dow's Fine Ruby is een blend van traditionele Portugese druivensoorten uit de Douro Valley, zoals Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz en Tinto Cão. Dow's Fine Ruby is gemiddeld 3 jaar gelagerd in eiken vaten en is gebottled wanneer deze gereed is voor consumptie. De uitbundige jonge fruitsmaak maakt deze port ideaal voor een borrel.

SNACKS

HAPJES | SNACKS

Plankje Rotterdam | Rotterdam on a plate

Rotterdamsche jonkie kaas, Rotterdamsche bitterbal (4), gedroogde worst, augurkjes, zilveruitjes en krotenmosterd inclusief 2 Swinckels tapbiertjes



Young cheese from Rotterdam, crunchy deep-fried croquette balls from Rotterdam (4), dried sausage, pickles, pickled onions and mustard of beets including 2 Swinckels draft beers

Slagersplankje | Butcher's specialty on a plate

Dungesneden Parmaham, salami, gedroogde worst, Kalamata olijven, pesto, tapenade van tomaat en gegrilde focaccia plakken inclusief 2 Swinckels tapbiertjes

Thinly sliced Parma ham, salami, dried sausage, Kalamata olives, pesto, tomato tapenade and grilled focaccia slices including 2 Swinckels draft beers

€ 17,50

Rotterdamsche jonkie kaas met mosterd (10)  
Young cheese from Rotterdam with mustard (10)

€ 5,50

Wings Nachos uit de oven | Oven Baked

€ 8,00

Gegratineerd met kaas, zure room, guacamole en jalapeño pepers

Gratinated with cheddar, sour cream, guacamole and jalapeño peppers

- met pulled pork | *with pulled pork*

+ € 3,50

€ 21,50

Gemarineerde chicken 'Wings' met barbecuesaus
Marinated chicken 'Wings' with barbecue sauce

€ 6,50

* Rotterdamsche bitterballen (8) <i>Crunchy deep-fried croquette balls from Rotterdam (8)</i>	€ 7,50	* Gefrituurde kaasstengels (8) ✓ <i>Fried cheese sticks (8)</i>	€ 5,25
* Gefrituurde jalapeño pepers (6) gevuld met roomkaas ✓ <i>Fried jalapeño peppers (6) filled with cream cheese</i>	€ 7,50	* Gefrituurde gepaneerde garnalen (6) met zoete chilisaus <i>Fried breaded shrimp (6) with sweet chili sauce</i>	€ 8,50
* Gefrituurde pittige gehaktballetjes met zoete chilisaus (10) <i>Fried spicy meatballs with sweet chili sauce (10)</i>	€ 8,50	* Pizza margherita ✓ - Met salami <i>With salami</i>	€ 9,50 + € 0,75
* Vegetarische loempia's (8) met chilisaus ✓ <i>Vegetarian spring rolls (8) with chili sauce</i>	€ 5,50		
* Gemengd warm borrelgarnituur (16) <i>Mixed hot appetizers (16)</i>	€ 12,50		
* Vlammetjes (8) met zoete chilisaus <i>Spicey meat spring rolls (8) with sweet chili sauce</i>	€ 5,25		

ALLE SNACKS ZIJN TOT 22:00 VERKRIJGBAAR

Snacks met ster (*) zijn beschikbaar tot sluitingstijd Sportsbar.

All snacks are available till 10 p.m.

Snacks with a star () are available until closing time Sportsbar.*

WINES

RED

Rood

Cabernet Sauvignon Shiraz

Elevado Bodega Salentein | Mendoza | Argentinië

 
€ 3,95 € 18,50

Grenache 'Richebois'

Compagnie Rhodanienne | Rhône | Frankrijk

€ 4,75 € 22,95

Rioja 'Reserva'

Bodegas Beronia | La Rioja | Spanje

€ 4,95 € 28,00

Passo del Sud

Tagaro | Puglia | Italië

€ 5,50 € 33,50

Malbec 'La Linda'

Luigi Bosca | Mendoza | Argentinië

€ 4,25 € 20,95

Pinotage 'Boschendal 1685'

Boschendal | Franschoek | Zuid-Afrika

€ 5,95 € 33,00

Syrah

Domaine Muret | Languedoc | Frankrijk

€ 5,25 € 25,00

Pinot noir 'Barrel selection premium'

Bodegas Salentein | Mendoza | Argentinië

€ 5,50 € 31,00

Chianti Classico 'Peppoli'

Antinori | Toscana | Italië

€ 6,95 € 39,95

WHITE

Wit

Sauvignon blanc Chardonnay

Elevado Bodegas Salentein | Mendoza | Argentinië

 
€ 3,95 € 18,50

Pinot Grigio 'Gregoris'

Giovanni Fattori | Veneto | Italië

€ 4,25 € 20,95

Chardonnay 'Crucero'

Viña Siegel | Colchagua Valley | Chili

€ 4,75 € 22,95

Viognier Merseguara 'Mestizaje Blanco' bio

Bodega y Viñedos Mustiguillo | Valencia | Spanje

€ 5,50 € 32,50

Sauvignon blanc 'Boschendal 1685'

Boschendal | Franschoek | Zuid-Afrika

€ 6,95 € 33,50

Grüner Veltliner 'Kamptal'

Weingut Steininger | Langenlois | Oostenrijk

€ 4,75 € 22,95

Chenin blanc 'Touch of Oak'

Rijk's | Coastal Region | Zuid-Afrika

€ 5,25 € 31,95

Verdejo 'Finca Tresolmos'

Bodegas Garciarévalo | Castilla y León | Spanje

€ 4,95 € 28,00

Sauvignon blanc 'Barrel selection premium'

Bodegas Salentein | Mendoza | Argentinië

€ 5,50 € 28,00

Zoet wit

Moscatel

Bodegas Martínez Bujanda | Castilla-La Mancha | Spanje



€ 4,50



€ 21,00

ROSÉ

Grenache Cinsault bio

Vignerons du Sommiérois | Languedoc | Frankrijk

€ 4,25

€ 20,95

Pinot noir Chardonnay

Boschendal | Franschhoek | Zuid-Afrika

€ 6,95

€ 33,50

DESSERT

Noble late harvest 'Sauvignon blanc'

Diemersdal Wine Estate | Coastal Region | Zuid-Afrika

€ 5,50

€ 33,00

SPECIALS

Vraag de bediening naar onze wijn specials

Please ask the staff for our wine specials

SPARKLING

Cava brut

Cellers de L'Arboç | Cataluña | Spanje



€ 9,50



€ 36,50

Champagne 'Nicolas Feuillatte'

Nicolas Feuillatte | Champagne | Frankrijk

€ 12,50

€ 65,00

Champagne 'Moët & Chandon brut'

Maison Moët & Chandon | Champagne | Frankrijk

€ 65,00

Champagne 'Veuve clicquot brut'

Veuve Clicquot-Ponsardin | Champagne | Frankrijk

€ 70,00

Champagne 'Ruinart brut'

Ruinart | Champagne | Frankrijk

€ 72,50

Champagne 'Ruinart blanc des blanc'

Ruinart | Champagne | Frankrijk

€ 95,00

Champagne 'Dom Perignon'

Dom Pérignon | Champagne | Frankrijk

€225,00