



BORREL

VERWARMEND

Onze koffie wordt verzorgd door koffiebrander De Eenhoorn uit Kampen. In het monumentale pand wordt hier nog wekelijks op ambachtelijk wijze koffie van de hoogste kwaliteit gebrand. De grondstoffen groeien duurzaam en in harmonie met hun natuurlijke omgeving en dat proef je!

Koffie	€ 3
Espresso	€ 3
Dubbele espresso	€ 5
Cappuccino	€ 3,2
Koffie verkeerd	€ 3,8
Latte macchiato	€ 3,8
Flat white	€ 5
Thee	€ 2,9
Verse muntthee	€ 3,8
Verse gemberthee	€ 3,8
Warme chocomel	€ 3,5 (slagroom +0,50)



Ook havermelk beschikbaar

Monin siroop: vanille, hazelnoot of karamel + €1,00

SPECIAL COFFEE'S

Irish coffee	€ 7,95
Spanish coffee	€ 7,95
French coffee	€ 7,95
Italian coffee	€ 7,95

VERFRISSEND

Pepsi Pepsi zero sugar Sisi 7-up Sourcy naturel Sourcy sprankelend Rivella Chocomel	€ 3,5
Royal club: Cassis Ginger Ale Bitter lemon Tonic	€ 3,6
Lipton ice tea sparkling Lipton ice tea green	€ 3,6
Schulp Appelsap Jus d'Orange	€ 3,5
Fever tree: Indian Tonic Clementine & Cinnamon Grapefruit Soda Rhubarb Raspberry Mediterranean Ginger beer	€ 4,6
Marie Stella Maris 0,75cl bruisend of plat	€ 6,25
Homemade Lemonade	€ 4,5
Probeer onze huisgemaakte limonade in de smaak perzik-abrikoos!	

WIJNEN

Wandel langs onze wijnwand voor ons uitgebreide assortiment of vraag naar de wijnkaart.

Wit

Pinot Grigio – Italië – Terre Del Noce	€ 5,5
Gruner Veltliner – Hongarije – Is this it	€ 5,7
Verdejo – Spanje – La Casa de Bio Carmen	€ 5,4

Rosé

Pinot Noir – Roemenië – Legendary	€ 5,5
Pinot Grigio – Italië – Terre Del Noce	€ 5,4

Rood

Tempranillo – Spanje	€ 5,5
Negroamaro – Italië – Bio Intergro	€ 5,8
Syrah – Spanje – PURE Organic	€ 5,6

Dessert, Port en Sherry

Ruby Port – Portugal – Quinta da Romaneira	€ 6,95
Tawny Port – Portugal – Quinta da Romaneira	€ 7,10
Rosé Port – Portugal – Royal Oporto	€ 7,10
Muscadelle, Semillon, Sauvignon Blanc – Frankrijk – Sauternes, Le tertre du Lys Dór	€ 7,35
Pedro Ximinez – Spanje – Piedra Luenga	€ 7,35

SPRANKELEND

Cava Spanje – Vicente Gandia	glas € 6,25 fles € 34,95
Mousseux (alcoholvrij) Frankrijk – Pas du Tout	flesje (20ml) € 6,95
Rosé cava Spanje – Flama d'Or	fles € 34,95
Champagne Brut Frankrijk – Gamet fles	fles € 59

STERK

Cognac

Courvoissier VS	
<i>Fruitig – Kruidig – Levendig</i>	€ 6,9
Remy Martin XO	
<i>Vol – Zacht – Complex</i>	€ 15,9

Gin

1689 Pink Gin	
<i>Zoet – Fruitig – Bloemig</i>	€ 7,2
Tanqueray N. 10	
<i>Citrus – Fris – Elegant</i>	€ 7,5
Bobby's gin	
<i>Kruidig – Aromatisch – Warm</i>	€ 7,5
Gin Mare	
<i>Kruidig – Mediterraan – Hartig</i>	€ 7,5

Rum

Bacardi Carta Blanca	
<i>Licht – Fris – Amandel</i>	€ 5
The Kraken	
<i>Kruidnagel – Vanille – Melasse</i>	€ 6
Ron Abuelo 7yr	
<i>Soepel – Karamel – Eikenhout</i>	€ 6,5

Tequila en Mezcal

Rooster Rojo Blanco	
<i>Citrus – Peperig – Agave</i>	€ 4,5
Rooster Rojo Reposado	
<i>Soepel – Vanille – Eikenhout</i>	€ 4,5
Rooster Rojo Mezcal	
<i>Rokerig – Aards – Kruidig</i>	€ 7

Vodka

Ketel One	
<i>Zuiver en Zacht</i>	€ 5
<i>Onze huisgemaakte infusies met vanille en tonkaboon vind je terug in onze cocktails</i>	

Whiskey

Jameson Black Barrel	
<i>Kruidig – Soepel – Karamel</i>	€ 6,5
Maker's Mark Bourbon	
<i>Zacht – Vanille – Eikenhout</i>	€ 7
Glenmorangie Original 12yr	
<i>Citrus – Honing – Vanille</i>	€ 8,5
Ardbeg 10yr	
<i>Turf – Krachtig – Rokerig</i>	€ 9,5

Likeuren

Aperol Baileys Cointreau Campari	
Disaronno Drambuie Frangelico	
Grand Marnier Italicus Jägermeister	
Kahlua Licor 43 Limoncello (huisgemaakt)	
Malibu Passoa Sambuca Sonnema	
Berenburg Tia Maria	

Overig

Jonge jenever	€ 4,5
Vieux	€ 4,5
Bessenjenever	€ 4,5

BIEREN

Tapbieren

Ons eigen bierlabel: Bladgoud Pilsener	5%	€ 3,7
Hertog Jan – <i>Pilsener</i>	5%	€ 4,2
De Eeuwige Jeugd <i>Lellebel – Blond</i>	5,7%	€ 5,2
Brouwerij 't IJ <i>IJwit – Wit bier</i>	6,5%	€ 5,9
Texels Skuumkoppe – <i>Weizen</i>	6%	€ 5,5

Speciaal bieren op fles

De Eeuwige Jeugd <i>Gleuvenglijder – Blond</i>	5,5%	€ 5,5
De Eeuwige Jeugd – <i>Nitwit – Witbier</i>	6%	€ 5,5
De Eeuwige Jeugd – <i>Belhamel – IPA</i>	6,5%	€ 5,5
Paulaner – <i>Weizener</i>	5,5%	€ 5,3
La Trappe – <i>Dubbel</i>	7%	€ 5,5
Allema – <i>Vaders Trots – Tripel</i>	8,7%	€ 5,6
Liefmans – <i>Fruitesse – Fruitbier</i>	4,2%	€ 5
Apple bandit – <i>Cider</i>	4,5%	€ 5

Alcoholarm

Warsteiner	0,5%	€ 4,3
Amstel Radler	0,0%	€ 4,3
Leffe blond	0.0%	€ 4,9
Brouwerij t' IJ vrijwit	0,5%	€ 5,2
Texelse Skuumkoppe	0,0%	€ 4,9

COCKTAIL WEDNESDAY

Alle cocktails voor € 8,5

BITES

- Bitterballen** € 7,5
6 stuks met Zwolse mosterd
- Uienringen** 🌿 € 6
Met chipotle saus
- Geitenkaaskroketjes** 🌱 € 7,5
6 stuks met Zwolse honingmosterd
- Kaasstengels** 🌱 € 7,5
8 stuks met chipotle saus
- Crispy Chicken** € 7,9
Met chilimayo
- Ebi Katsu** (krokante garnalen snack) € 7,9
Met chipotle saus
- Cauliflower Crisp** 🌿 € 8,5
Bosui | sesam | chilimayo | ketjap
- Frites** 🌿 € 5,5
Met keuze uit twee sausjes: chilimayo, truffelmayo en natuurlijk de gewone mayo
- Melty Plukbrood** € 9,95
Chorizo | raclette | Emmentaler | onion butter
- Vegan Plukbrood** 🌿 € 9,95
Prosociano | rendang van jackfruit | onion butter
- Very Cheesy Nacho's** 🌱 € 8,5
Queso | jalapeno's | guacamole | tomatensalsa
- Beautanicaasplank** 🌱 € 15,5
4 soorten kaas | appelstroop | grove mosterd
- Charcuterieplank** € 14,95
Diverse vleeswaren | notenmix | olijven
huisgemaakt briochebroodje
- Borrelplank** (2 pers) Vega optie mogelijk € 19,95
Charcuterie | diverse kazen | nootjes | olijven
huisgemaakt brioche | gevulde pepers
chorizo-kroketjes

ZO-MI-BO

Of terwijl: de zondagmiddag borrel!
Bij bestelling van het eerste drankje
(15:00-17:00 uur) krijg je een mini
charcuterie van het huis (vegan
optie beschikbaar)!

*Heeft u allergieën of dieetwensen?
Graag doorgeven aan de bediening*

