

GENIETEN VAN EEN AFTERNOON HIGH TEA OF COFFEE

HIGH TEA

19,50

BIJ DE HIGH TEA SERVEREN WE ONBEPERKT VERSE MUNT, GEMBER THEE ÉN PEEZE' VERSE THEE. DE HIGH TEA WORDT IN TWEE RONDES GESERVEERD, ELKE RONDE EEN COMBINATIE VAN EEN KOUD & WARM EN EEN ZOET & HARTIG HAPJE.

HARTIGE HAPJES

Flammkuchen met spinazie, cherrytomaat en Parmezaan

Mini sandwiches met serranoham en zongedroogde tomaten, eiersalade, zalm en crème fraîche

Wrap met gerookte kip en pesto

Quiche Lorraine

ZOETE HAPJES

Scones met clotted cream en marmelade, worteltaart, bosvruchtencake, lemon pie, chocolade madeleine en bananenbrood.

*Iedere maandag t/m
donderdag 2^e persoon
50% korting*

HIGH COFFEE



Single origin: Costa Rica Tarrazu La Pastora

Gewassen Caturra en Catuai. Rijk van smaak, een volle body, tonen van mandarijn en chocolade.

Geserveerd met chocolade van Mellow

Espresso: Husblend Wobbe

Heerlijke husblend van bonen uit Brazilië, Guatemala en Indonesië. Een echte allemans vriend met tonen van zoet, zuur en bitter.

Geserveerd met een klein gebakje van bosvruchten.

16,50 p.p

Melkbereiding: Cortado

Deze koffie vindt zijn oorsprong in Spanje. De verhouding van espresso en melk is 50/50. De cortado is een krachtige variant van een cappuccino. Bereid met huisblend Tjipke en Zuivelrijck volle melk.

Geserveerd met een huisgemaakte koffielikeur.

Special: Affogato

Affogato is Italiaans voor "verdronken". Deze koffiebereiding, met onze Tjipke espresso, is een echt dessert.

Geserveerd met een bol vanille-ijs.

genieten
voor de echte
borrel liefhebber

4 KLEINE GERECHTJES MET 4 BIJPASSENDE DRANKEN

HIGH WINE

Gerookte forel met een salade van quinoa, rode biet, komkommer en groene kruiden
Beyra Vinhos de Altitude Branco, SÍria, Fonte Cal, DOC Beira Interior, Portugal.

Rillette van eend, appel, balsamicostroop en knapperige sjalot
Well of Wine, pinot noir, IGP Pays d'Oc, Frankrijk

Boeuf Bourguignon, Franse stoofschotel gemaakt van wijn met zilveruien, champignons,
aardappelmousseline en rode kool
Primitivo Del Salento, Villa Mottura, Primitivo, I.G.T. Salento, Italië

Kaasplank met Delice de Bourgogne, Griene Tsiis en Korenbloem
Etim Tradition Verema Tardena Negre Dolc, Garnatxa Negra – Montsant, Spanje.

29,50 p.p



HIGH BEER

Gerookte forel met een salade van quinoa, rode bier, komkommer en groene kruiden
Brand ongefilterd

Rillette van eend, appel, balsamicostroop en knapperige sjalot
Ciney Bruin

Boeuf Bourguignon, Franse stoofschotel gemaakt van wijn met zilveruien,
champignons, aardappelmousseline en rode kool
Paulaner Salvator

Kaasplank met Delice de Bourgogne, Griene Tsiis en Korenbloem
Affligem Blond

29,50 p.p