


## SUGGESTIES - DRINKS

Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer) € 11,00

Gin & Tonic 'Lavender & Orangeblossom' € 11,00

 Pina Colada mocktail € 7,00

Citrusmocktail € 7,00


## SUGGESTIES - FOOD

### Fingerfood

Toscaan bordje € 16,00


### Voorgerechten


   Gazpacho € 7,50


 Slaatje met galia meloen en parmaham € 14,50


Calamari fritti met huisgemaakte tartaar € 13,50

### Hoofdgerechten

 Rode mul met tapenade van olijven, trostomaatjes en aardappel crème € 24,50

 Zomerse salade met pladijs € 19,00

 Gegrilde Picahna met verse bearnaise en aardappel in de schil € 25,50

 Frisse salade met mozzarella, peer en groene asperges € 17,00

Mosselen Natuur € 25,00

Mosselen Look-room, Provençale, Tex Mex, Witte wijn,  
Spaanse wijze (chorizo, tomaat) € 26,00


### Dessert


Mascarpone met aardbei, basilicum, zwarte peper en speculoos € 9,50


Ijs astridje chocolade, bresilienne € 9,50

Gratin van rood fruit € 8,50

## SUGGESTIES - WIJNEN PER GLAS

 Giusti Rosalia Prosecco Extra Dry € 7,00 / glas - € 35,00 / fles  
*Heerlijke extra dry Prosecco met fijne mousse. Ideaal als aperitief.*

 Insight Sauvignon Blanc € 5,50 / glas - € 32,00 / fles  
*Top Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland, Sancerre stijl. Prachtig bij mosselen.*

 La Emperatriz Rioja Crianza € 6,00 / glas - € 33,00 / fles  
*Volle, zachte wijn met 14 maanden houtlagering. Lekker bij alles van vlees.*

Zorgvuldig geselecteerd door

**The Lodge**  **wines**  
QUALITY IMPORT