

FA. PERELHARRING

CAFÉ RESTAURANT

SPUNTINI

arancini met pimentmayonaise 8,5

spiering met rucola 8,5

oester per stuk / half dozijn 3,7 / 21,5

olijven 4,5

ANTIPASTI

aardpeersformato met bagna cauda, puntarelle en hazelnoot 14,5

terrinen van konijn en kippenhuid op crostini met trompette de la mort, macadamia creme en frisee 14,5

tarte tatin van ui met gorgonzola, krulandijvie en zonnebloempitten 14,5

mosselen in witbier met meiraap, koolrabi, lavasolie en krokant roggebrood 14,5

vitello tonnato 16,5

PRIMI

linguine met scheermessen, bottarga, spaanse peper, citroen en peterselie 16,5 / 22,5

ravioli gevuld met runderschenkel en ricotta met sugo d'arrosto, cornichons en parmezaan 16,5 / 22,5

tagliatelle met wildzwijnstoof, gremolata en parmezaan 16,5 / 22,5

mezzi rigatoni met pompoencreme, radicchio, hazelnoot en leidse brokkelkaas 16,5 / 22,5

vissoep met rouille en croutons 15,5

SECONDI

tagliata di manzo van de barbecue met rucola, balsamico en parmezaanse kaas 26,5

snoekbaars met hutspot, klapstuk, krulandijvie en garnalen-balsamico glaze 25,5

wildzwijnhaas en wildzwijnworst met boerenkool, schorseneren creme en pied de mouton jus 26,5

pastilla van scamorza en linzen met geroosterde aubergine, antiboise van cherrytomaten en basilicum 23,5

DOLCI

witte chocolade cheesecake met frambozensaus 9,5

pecantaart met gepocheerde peer en chocolade ijs 9,5

kweeper compote met havermout crumble en tonkabonen ijs 10,5

sgroppino (citroensorbet, vodka, prosecco) 8,5

koffie met roomtruffels 8,5

FA. PERELHARRING

CAFÉ RESTAURANT

SPUNTINI

- arancini with spicy mayonaise 8,5
- fried white bait with arugula 8,5
- oyster each / half a dozen 3,7 / 21,5
- olives 4,5

ANTIPASTI

- jeruzalem atichoke sformato with bagna cauda, puntarelle and hazelnut 14,5
- terrine of rabbit and chicken skin on crostini with trompette de la mort, macadamia cream and frisee 14,5
- onion tarte tatin with gorgonzola, scarola and sunflower seeds 14,5
- mussels in white beer with turnip, kohlrabi, lovage oil and crispy rye bread 14,5
- vitello tonnato 16,5

PRIMI

- linguine with razor clams, bottarga, chili pepper and lemon and parsley 16,5 / 22,5
- ravioli filled with beef shank and ricotta with sugo d'arrosto, cornichons and parmesan 16,5 / 22,5
- tagliatelle with stew of wild boar, gremolata and parmesan 16,5 / 22,5
- mezzi rigatoni with pumkin cream, radicchio, hazelnut and old leyden cheese 16,5 / 22,5
- fish soup with rouille and croutons 15,5

SECONDI

- tagliata di manzo from the barbecue with arugula, balsamic and parmesan 26,5
- pike-perch with 'hutspot', brisket, escarole and shrimp-balsamic glaze 25,5
- wild boar tenderloin and sausage with kale, salsify cream and pied de mouton gravy 26,5
- pastilla of scamorza and lentils with roasted eggplant, antiboise of cherry tomatoes and basil 23,5

DOLCI

- white chocolate cheesecake with raspberry sauce 9,5
- pecan pie with poached pear and chocolate ice cream 9,5
- quince compote with oat crumble and tonka bean ice cream 10,5
- sgroppino (lemon sorbet, vodka, prosecco) 8,5
- coffee with chocolate truffles 8,5

F.A. PERELHARINO

CAFÉ RESTAURANT

MOUSSEREND

edgard schaller, cremant d'alsace, pinot blanc, riesling, pinot gris	8,5 / 48
delot, blanc de noir, reserve brut, cotes d'epernay, cote des blancs, champagne, blanc de noir	64,5
michel lenique, blancs de reserve, celles-sur-ource, aube, champagne, chardonnay, pinot noir, pinot meunier	79,5
vouette & sorbee, fidele, blancs de noir, champagne, pinot noir	99,5

WIT

ITALIE

giran kellerlei, alto adige, 2023, pinot grigio	7,4 / 35
calafe, greco di tufo, campania, 2021, greco	37
pontemagno, ori di verdicchio dei castelli di jesi, classico superiore, marche, 2020, verdicchio bianco	7,9 / 38
valdibella, sulle bucce, sicilia, 2023, grillo (oranje)	40
pietracupa, benevento, campania, 2022, falanghina	42
sabbionare, verdicchio dei castelli di jesi, classico superiore, marche, 2021, verdicchio bianco	8,7 / 43
vicara, airales, monferrato, piemonte, 2022, chardonnay, sauvignon blanc, cortese	43,5
mario recchi franceschini, offida pecorino petraiae, marche, 2020, pecorino	49,5
pacherhof, alto adige, 2023, kerner	58
gump hof, weissburgunder, praesulis, isarco valley, alto adige, 2022, pinot bianco	66,5
keber edi, collio bianco, friuli, 2021, friulano, malvasia, ribolla gialla	75
vie di romans, 'dessimis', friuli, 2022, pinot grigio	79,5
girolamo russo, nerina, etna bianco, sicilia, 2022, carricante, cataratto, grecanico, inzolia	79,5
italo cescon, madre, veneto, friuli venezia giulia, 2021, manzoni bianco	80,5

SPANJE

bodegas garciarealo, castilla y leon, 2023, verdejo	6 / 29
finca nueva, briones, rioja, 2021, viura	39

OOSTENRIJK

weingut leth, scheiben, 1e lage, wagram, 2021, gruner veltliner	48
---	----

DUITSLAND

aldinger, rebhuhn, wurttemberg, 2022, riesling	34
horst sauer, lump, escherndorf (bocksbeutel), 2022, silvaner	37,5
neiss, pfalz, 2022, spatburgunder blanc de noir	8,5 / 41,5
emrich-schonleber, monzinger kabinet, nahe, 2022, riesling	48,5
emrich-schonleber, nahe, 2023, grauburgunder	52,5
wagner stempel, neu bamberg, rheinessen, 2018, riesling	60
aldinger, wurttemberg, 2020, spatburgunder rose reserve trocken (rose)	64,5

FA. PEKELHARRING

CAFÉ RESTAURANT

FRANKRIJK

bernard et olivier coste, solis lumen, languedoc, 2023, grenache, cinsault (rose)	5,8 / 27
louis cheze, collines rhodaniennes, rhone, 2022, marsanne	41,5
chateau vitallis, macon-fuisse, bourgogne, 2023, chardonnay	8,7 / 43
champalou, vouvray, loire, 2022, chenin blanc	49
domaine teiller, menetou-salon blanc, loire, 2022, sauvignon blanc	52
la mariota, orange tacsum, roussillon, 2022, muscat (oranje)	58
dominique gruhier, petit chablis sur les clos, bourgogne, 2022, chardonnay	59,5
maison ambroise, cote-d' or, bourgogne, 2022, chardonnay	60,5
domaine juhepie, les monts de juhepie, anjou, loire, 2018, chenin blanc	62,5
domaine tempier, bandol, provence, 2022, mourvedre, grenache, cinsault (rose)	70,5
domaine de la touraize, en flandre, arbois, jura, 2021, chardonnay	72
christophe pueyo, vin de france, bordeaux, 2017, semillon (oranje)	78,5
francois crochet, sancerre, loire, 2022, sauvignon blanc	83,5
eric forest, l'ame forest, pouilly-fuisse, bourgogne, 2022, chardonnay	81
domaine de la touraize, terres bleues, arbois, jura, 2020, savagnin	83,5
domaine giudicelli, patrimonio, corsica, 2022, vermentinu	92
vincent et sophie morey, chassagne-montrachet, bourgogne, 2022, chardonnay	108
jean francois ganevat, cuvee florine, cotes du jura blanc, 2018, chardonnay	128,5

ROOD

ITALIE

conti zecca, donna marzia rosso, salento, puglia, 2021, negroamaro, malvasia nera	28
orlandi contucci ponno, regia specula, 2019, montepulciano d'abruzzo	7,9 / 38
boscarelli, prugnolo, rossi di montepulciano, 2023, sangiovese, mammolo	8,2 / 39,5
conti zecca, puglia, 2022, primitivo non filtrato	40,5
crissante allesandria, barbera d'alba, piemonte, 2023, barbera	8,4 / 41
cantina del pino, barbera d'asti, piemonte, 2022, barbera	43,5
tenuta di castellaro, ypsilon, lipari, 2021, nero d'avola, corinto	50,5
frattelli alessandria, speciale, verduno, piedmonte, 2023, pelaverga	52,5
loacker schwarhof, ihlderhof, st. magdalener classico, sudtirol, alto adige, 2021, schiava	53,5
cantine carpentiere, castel del monte, puglia, 2015, nero di troia riserva	55
castello tricerchi, rosso di montalcino, toscane, 2022, sangiovese	56
monteraponi, chianti classico, siena, toscane, 2022, sangiovese, canaiolo	66
girolamo russo, etna rosso 'a rina, sicilie, 2021, nerello mascalese	67
margherita otto, langhe, piemonte, 2022, nebbiolo	71,5
podere della civettaja, toscane, 2021, pinot nero	79
roberto sarotto, 'villa aurora', barbaresco riserva, 2001, nebbiolo	87
cantina del pino, barbaresco, piemonte, 2017, nebbiolo	89
guido porro, lazzairasco, barolo, piemonte, 2019, nebbiolo	94
dirupi, valtellina gess superiore, sondrio, lombardia, 2019, nebbiolo	96
castello di verduno, rabaja, barbaresco, piemonte, 2018, nebbiolo	98
le salette, amarone della valpolicella classico, la marega, 2017, corvina	99
podero scopetone, brunello di montalcino, toscane, 2016, sangiovese	105
margherita otto, barolo, piemonte, 2019, nebbiolo	124

FA. PEKELHARING

CAFÉ RESTAURANT

SPANJE

sovinedos ruiz jimenez, osoti crianza, rioja, 2020, tempranillo, garnacha

8,5 / 41,5

DUITSLAND

basserman-jordan, pfalz, 2020, spatburgunder

9,3 / 44,5

dr heger, baden, mimus erste lage, 2018, spatburgunder

86

FRANKRIJK

la mariota, le vol des etourneaux, roussillon, 2022, grenache, carignan, syrah

48

dominique gruhier, bourgogne, epineuil, 2022, pinot noir

58

domaine des closiers, saumur-champigny, loire, 2021, cabernet franc

66

aurelien verdet, bourgogne 'en luteniere', 2022, pinot noir

68

jean foillard, cote du py, morgon, beaujolais, 2022, gamay

85

devevey, pertuisots, beaune 1er cru, bourgogne, 2020, pinot noir

105

DESSERT

francois giboin, cognac, l'hermitage, pimeau des charentes, merlot

6,8

chateau piada, sauternes, 2019, sauvignon blanc, semillon

9

huisgemaakte limoncello

8

espresso martini

11,5

vraag ons naar andere digestieven, likeuren of sterke dranken!

FA. PEKELHARING

CAFÉ RESTAURANT

COCKTAILS

PALOMA	
fever tree grapefruit, tequila, limoen, peychauds bitters	11,5
HENDRICK'S GT	11,5
fever-tree tonic, komkommer, zwarte peper, cellery bitters	
BOBBY'S GT	11,5
fever-tree tonic, sinaasappel, gebrande kruidnagel, orange bitters	
NEGRONI	11,5
bobby's gin, campari, carpano antica formula rosso vermouth	
ESPRESSO MARTINI	12,5
ketel one vodka, kahlua, doppio	
BLOODY MARY	11,5
ketel one vodka, big tom, citroen, tabasco, worcestershiresauce	
WHISKEY / AMARETTO / NEGRONI SOUR	12,5
maker's mark / gozio amaretto / negroni, eiwit, citroen	
MOSCOW MULE / DARK 'N STORMY	11,5
ketel one vodka / goslings rum, limoen, gingerbeer	
BERTO SPRITZ	10,5
berto aperitivo, cremant, frizzante, sinaasappel	
MOCKTAIL	10,5
ginamis, fever-tree tonic, limoen, munt	
SANBITTER NON ALCOLICO	5,5
sanbitter, frizzante, sinaasappel	