

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

rode en gele biet met geitenkaascreme, majoraan, mosterdzaad en hazelnoot 14,5

baccala met groene asperges, little gem, zacht gekookt ei, jalapenos en zuurdesem croutons 14,5

terrinen van konijn en kippenhuid met prei in vinaigrette, groene appel en crostino van zuurdesem 14,5

spitskool van de barbecue met bagna cauda, shiso blad en amandel 14,5

vitello tonnato 16,5

PRIMI

linguine met mosselen, cherrytomaat, zeekraal en peterselie 16,5 / 22,5

tagliatelle met stoof van rundersukade, gremolata en parmezaanse kaas 16,5 / 22,5

ravioli gevuld met salsiccia met akkerzwam, jus de veau en parmezaanse kaas 16,5 / 22,5

gnocchi cacio e pepe met pecorino en tuinbonen 15,5 / 21,5

vissoep met rouille en croutons 15,5

SECONDI

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

roodbaars met nero di seppia, venkelschaaf, courgette, verveine en kappertjes salsa 25,5

cote du porc van de barbecue met witte asperges, raapstelen en sauce gribiche 26,5

witte asperges met pommes aligot, raapstelen, gepocheerd ei, beurre noisette en porcini krokant 23,5

DOLCI

witte chocolade cheesecake met frambozensaus 9,5

aardbeien tartelette met lavendelcreme, yoghurt ijs en pistache 9,5

panna cotta met roze peper meringue, rabarber en haverhout crumble 10,5

sgroppino (citroensorbet, vodka, prosecco) 8,5

koffie met roomtruffels 8,5

FA. PERELHARINO

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

red and yellow beet with goat cheese cream, marjoram, mustard seed and hazelnut 14,5
baccala with green asparagus, little gem, soft boiled egg, jalapenos and sourdough croutons 14,5
terrines of rabbit and chicken skin with leek in vinaigrette, green apple and crostino of sourdough 14,5
pointed cabbage from the barbecue with bagna cauda, shiso leaf and almonds 14,5
vitello tonnato 16,5

PRIMI

linguine with mussels, cherry tomatoes, samphire and parsley 16,5 / 22,5
tagliatelle with beef brasato, gremolata and parmesan 16,5 / 22,5
ravioli filled with salsiccia with horse mushroom, jus de veau and parmesan 16,5 / 22,5
gnocchi cacio e pepe with pecorino and broad beans 15,5 / 21,5
fish soup with rouille and croutons 15,5

SECONDI

tagliata di manzo from the barbecue with arugula, balsamic and parmesan 26,5
redfish with nero di seppia, fennel, zucchini, verbena and capers salsa 25,5
cote du porc from the barbecue with white asparagus, turnip greens and sauce gribiche 26,5
white asparagus with pommes aligot, turnip greens, poached egg, beurre noisette and porcini crisp 23,5

DOLCI

white chocolate cheesecake with raspberry sauce 9,5
strawberry tartelette with lavender cream, yogurt ice cream and pistachio 9,5
panna cotta with pink pepper meringue, rhubarb and oatmeal crumble 10,5
sgroppino (lemon sorbet, vodka, prosecco) 8,5
coffee with chocolate truffles 8,5

F.A. PEKELHARRING

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, 2020, greco	35,5
pontemagno, ori di verdicchio dei castelli di jesi, classico superiore, marche, 2020, verdicchio bianco	7,9 / 38
sabbionare, verdicchio dei castelli di jesi, classico superiore, marche, 2021, verdicchio bianco	8,5 / 41,5
pietracupa, benevento, campania, 2022, falanghina	42
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, 2022, kerner	53
gump hof, weissburgunder, praesulis, isarco valley, alto adige, 2021, pinot bianco	65
vie di romans, friuli, 2021, 'dessimis' pinot grigio	73,5
girolamo russo, nerina, etna bianco, sicilia, 2022, carricante, cataratto, grecanico, inzolia	79,5
italo cescon, madre, veneto, friuli venezia giulia, 2020, manzoni bianco	80,5

SPANJE

bodegas garciarealo, castilla y leon, 2022, verdejo	6 / 29
finca nueva, briones, rioja, 2020, viura	39

OOSTENRIJK

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

DUISSLAND

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
basserman-jordan, pfalz, 2019, riesling kabinet	43,5
emrich-schonleber, nahe, 2022, grauburgunder	52,5
aldinger, wurttemberg, 2020, spatburgunder rose reserve trocken (rose)	64,5

F.A. PEKELHARRING

CAFÉ RESTAURANT

FRANKRIJK

bernard et olivier coste, solis lumen, languedoc, 2023, grenache, cinsault (rose)	5,8 / 27
chateau vitallis, macon-fuisse, bourgogne, 2022, chardonnay	8,5 / 41,5
louis cheze, collines rhodaniennes, rhone, 2022, marsanne	41,5
champalou, vouvray, loire, 2021, chenin blanc	49
teillier, menetou-salon blanc, loire, 2022, sauvignon blanc	50,5
maison ambroise, bourgogne, 2021, chardonnay	58,6
dominique gruhier, petit chablis sur les clos, bourgogne, 2022, chardonnay	59,5
willy roulandes, clos moulin aux moines, bourgogne, 2020, aligote	69
domaine de la touraize, en flandre, arbois, jura, 2021, chardonnay	72
domaine tempier, bandol, provence, 2022, mourvedre, grenache, cinsault (rose)	70,5
christophe pueyo, vin de france, bordeaux, 2017, semillon (oranje)	78,5
francois crochet, sancerre, loire, 2022, sauvignon blanc	79,5
eric forest, l'ame forest, pouilly-fuisse, bourgogne, 2021, chardonnay	81
domaine giudicelli, patrimonio, corsica, 2022, vermentinu	92
vincent et sophie morey, chassagne-montrachet, bourgogne, 2021, chardonnay	94,5
stephane montez, chanson, monteillet, condrieu, 2016, viognier	98,5
jean francios 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	6,9 / 34
conti zecca, puglia, 2022, primitivo non filtrato	37
boscarelli, prugnolo, rossi di montepulciano, 2023, sangiovese, mammolo	8,2 / 39,5
crissante allesandria, barbera d'alba, piemonte, 2022, barbera	8,4 / 41
scagliola sansi, barbera d'asti 'frem', piemonte, 2020, barbera	49
cantine carpentiere, castel del monte, puglia, 2015, nero di troia riserva	49,5
tenuta di castellaro, ypsilon, lipari, 2021, nero d'avola, corinto	50,5
loacker schwarzhof, ihlderhof, st. magdalener classico, sudtirol, alto adige, 2021, schiava	53,5
castello tricerchi, rosso di montalcino, toscane, 2021, sangiovese	56
monteraponi, chianti classico, siena, toscane, 2020, sangiovese, canaiolo	63,5
girolamo russo, etna rosso 'a rina, sicilie, 2020, nerello mascalese	64,5
podere della civettaja, toscane, 2020, 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, 2018, nebbiolo	89,5
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
cavallotto, bricco boschis, barolo, 2016, nebbiolo	MGM 245

FA. PEKELHARING

CAFÉ RESTAURANT

SPANJE

joan d'anguera, les maiols, montsant, 2021, garnacha	39
vinedos ruiz jimenez, osoti crianza, rioja, 2020, tempranillo, garnacha	8,2 / 39,5

DUITSLAND

eppelmann, rheinhessen, 2020, spatburgunder	8,2 / 39,5
dr heger, baden, mimus erste lage, 2018, spatburgunder	86

FRANKRIJK

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, 2021, gamay	75
michel faraud, domaine du cayron, gigondas, cotes du rhone, 2010, grenache, mourvedre, cinsault	77,5
christophe pueyo, saint-emilion grand cru, 2018, cabernet franc, merlot	82
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	6,5
espresso martini	11,5

vraag ons naar andere digestieven, likeuren of sterke dranken!

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

F.A. PEKELHARING

CAFÉ RESTAURANT

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	