



Cocktails

With Pleasure "21" € 15,00

Fruitige cocktail op basis van pornstar martini, gin, lazy red cheeks & cointreau

Negroni € 14,50

Klassieke bitter cocktail op basis van gin, bitter & vermouth

Old fashioned € 13,50

Cocktail op basis van Bourbon | bitters

Mojito € 14,00

Cocktail op basis van witte rum, limoen & munt

Strawberry mojito € 14,50

Fruitige cocktail op basis van witte rum, munt, limoen & aarbei

Dark 'n Stormy € 13,50

Cocktail op basis van gemberbier | rum | limoen

Moscow mule € 14,50

Highball cocktail op basis van wodka, gember & limoen

Long Island Ice tea € 15,50

Cocktail op basis van wodka | gin | rum | Tequila & triple sec

Pornstar Martini € 14,50

Fruitige cocktail op basis van passievrucht | Licor 43

Lazy red cheeks € 14,50

Fruitige cocktail op basis van verse frambozen, violet & wodka

Gin sour € 13,50

Klassieke cocktail op basis van gin & limoen

Whiskey sour silver € 14,50

Cocktail op basis van bourbon whiskey, limoen & bitters

Amaretto sour € 13,50

Cocktail op basis van amaretto, limoen & eiwit

Rum sour € 14,50

Cocktail op basis van bruine rum en limoen

Pisco sour € 13,50

Cocktail op basis van pisco en limoen

Aperol Spritz € 13,00

Aperol | prosecco | bruiswater

Campari spritz € 13,00

Campari | prosecco | bruiswater

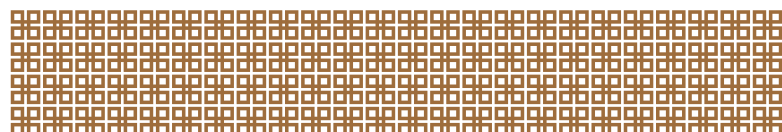
Limoncello Spritz € 13,00

Limoncello | prosecco | bruiswater

Espresso Martini € 14,50

After dinner cocktail op basis van koffie | mister black

Milky Espresso Martini- The Milky Way € 14,50





Gin & tonics

Link21 & Fever Tree € 15,00

Link21 pink & Fever Tree € 15,00

Gordon's & Fever Tree € 13,00

Gin mare & Fever Tree € 15,00

Tanqueray & Fever Tree € 15,00

Tanqueray 10 & Fever Tree € 15,50

Monkey 47 & Fever Tree € 15,00

Spring Gin Méditerranée & Fever Tree € 15,00

Hendrickx & Fever Tree € 15,00

Copperhead & Fever Tree € 15,00

Copperhead Scarfes bar & Fever Tree € 16,00



Klassiekers

Champagne | Abele 1757

€ 15,00 | 80,00

Exclusieve champagne brut van het 5de oudste wijnhuis

Champagne | Pommery Blanc de noirs brut

Uitsluitend gemaakt van donkere druiven

70% Pinot Noir | 30% Pinot Meunier

€ 20,00 | 105,00

Rosé Prosecco € 9,50 | 48,00

Prosecco € 9,00 | 45,00

Porto wit | rood € 7,00

Martini Riserva wit & rood € 6,50

Ricard € 7,50

Campari € 7,50

Sherry Tio Pepe Palomino fino

€ 7,00

Pineau des Charentes € 7,00

Kir "Royal" € 14,50

Kir | Crème de Cassis en Champagne

Kir € 6,50

Crème de Cassis en witte wijn



Alcoholvrije cocktails

Virgin Lazy red cheeks € 11,00

Framboos | violet | suiker | limoen

Virgin Pornstar € 11,00

Passievrucht | vanille

Virgin Mojito € 11,00

Munt | limoen

Virgin Strawberry Mojito € 11,00

Munt | limoen | aardbei

Virgin sour € 11,00

Limoen | kers

Virgin Amaretto sour € 11,00

Virgin Moscow Mule € 11,00

Virgin Gin Sour € 11,00

Ginger Sour € 11,00

Martini floreale "00" € 11,00

No-Groni 0.0 € 11,00

Huguetta € 11,00

Frizzante | vierbloesemsiroop | munt | limoen

Copperhead gin "00" € 11,00

Tanqueray gin "00" € 11,00

Bolle Blanc De Blanc 0.0

€ 12,50 | 65,00

Fris | citrus | appel | lichte bloemige tonen



Huisgemaakte Ice Tea

Ginger delight € 7,50

Kruidig & fruitig | zwarte thee | organisch appelsap | gembersiroop

Hibiscus ice tea € 7,50

Fris & fruitig | rozenbottel | Goji | citroen | veenbes



Bieren

Duvel € 6,00

Westmalle trippel € 6,00

Westmalle trappist € 6,00

Stella Artois € 4,00

Cornet € 5,50

Karmeliet € 5,50

Fourchette € 6,00

Duvel 666 € 6,50



Alcoholvrije bieren

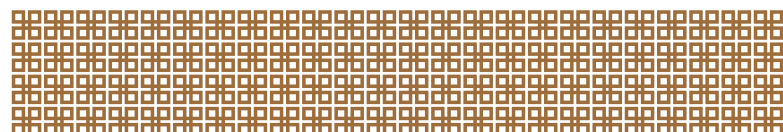
Chouffe 0% € 5,00

Cornet 0% € 5,00

Sportzot 0% € 5,00

La Trappe donker 0% € 5,00

Carlsberg 0% € 3,50





Huiswijnen

Vraag naar onze uitgebreide, uitzonderlijke wijn- en champagnekaart.

Huiswijn wit | Marrenon Les Grains Chardonnay € 7,00 | 35,00

Een verfijnde Chardonnay met subtiele houtlagering, waarin frisse citrus- en perziktonen mooi samengaan met zachte toetsen van vanille en geroosterde hazelnoot

Huiswijn rood | Marrenon Ventoux Les Fees Coiffées € 7,00 | 35,00

Een elegante en volle rode wijn uit de Ventoux-regio, met aroma's van cassis, rijpe rode vruchten en zachte kruiden

Huiswijn rosé | Marrenon Roséfine € 7,00 | 35,00

Zuid-Frankrijk | Rhône | grenache & syrah & merlot | Florale toets | stijlvol met rood fruit | hints van gele perzik | aromatische afdronk

Bolle Chardonnay 0.0% € 8,00 | 40,00

Citroen | appel | steenfruit zoals abrikoos



Keuze van sommelier

Wit

Meursault | Vincent Latour | Cuvée St. Jean 2022

€ 22,00 | 99,00

Frankrijk | Bourgogne | Chardonnay | Boterig, rijp fruit, hazelnoot en toetsen van hout

Sancerre | Henri Bourgeois | Cuvée Exceptionnelle 2024

€ 13,00 | € 55,00

Frankrijk | Loire | Sauvignon Blanc | Mineraal fris met smaken van Citrus en groene appel

Pinot Grigio | Alois Lageder 2022

€ 11,00 | € 45,00

Noord-Italië | Alto Adige | Florale aroma met lichte kruidigheid | Smaken van perzik meloen

Pazo Señorans Albariño 2023

€ 12,00 | 50,00

Spanje | Rias Baixas | Licht kruidige wijn met mooi body | Bloemig met toetsen van Citrus limoen en perzik

Rood

Meursault rouge Vincent Latour 2023

€ 22,00 | € 99,00

Frankrijk | Bourgogne | Pinot Noir | Puur en elegant, frisse zuren en zijdezachte tannine | Subtiele houttoets | vanille | rood fruit

Barolo Paolo Scavino 2019

€ 22,00 | 99,00

Italie | Piemonte | Nebbiolo | Aroma's van kruiden en rijp rood fruit | Krachtige smaak | zachte tannine | prettige frisheid

Masseria li Veli 2022 PRIMITIVO

€ 11,00 | 49,00

Italie | Puglia | Fruitig | rijpe rode bessen | kersen en pruimen | specerijen | peper en zachte tannines

Roda Reserva 2021

€ 14,00 | 70,00

Spanje | Rioja | Tempranillo93 | 100 Parker | top estate | sappig en rijp | Rood fruit | krachtig en elegant



Frisdranken

Bru plat en bruis 0.25 | 0.50 € 4,00 / 7,00

Coca Cola | Cola Zero € 4,00

Fanta € 4,00

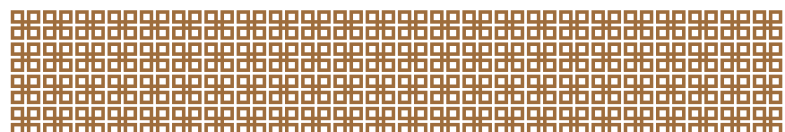
Sprite € 4,00

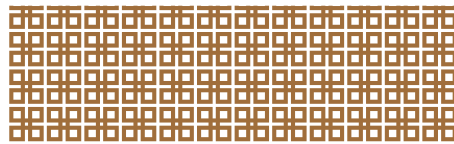
Agrum € 4,00

Fuze tea green | classic € 4,00

Tonic Fever Tree Indian | Mediterranean | ginger beer € 4,50

Minute maid sinaasappel | tomaat € 4,00





Suggesties

Voorgerecht

Hamachi € 26,00

Leche del tigre | duindoorn | zalm ei

Witte asperges € 24,00

Iberico | crispy chili | beurre blanc

Hoofdgerechten

Speenvarken € 34,00

Groene asperge | artisjok | stroganoff

Mooie meid € 34,00

Florentine | pertuis | vongole

Burrata Salade €29,50

Doperwtten pesto | courgette | za tar

Witte asperges van de Pleynhoeve € 28,00

5 stuks | mimosa | hoeve boter

Supl. gekookte ham van Iberische varken € 34,00

Supl. gerookte zalm € 35,00

Dessert

Brownie € 16,00

Amarena | yoghurt | pecannoot

Wafel € 16,00

Tiramisu | koffiejs | crumble

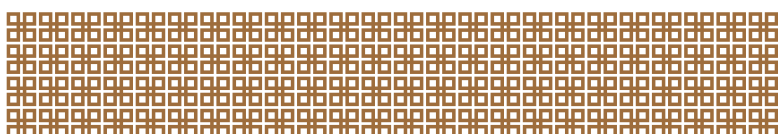
Suggestie wijn

De Torre Zambra 'Poggio Salaia' 2024 € 11,00 | € 49,00

Een biodynamische witte wijn uit de Abruzzes, gemaakt van de inheemse Pecorino-druif. Frisse aroma's van citroen, witte perzik, Gedroogde peer en een vleugje amandel leiden naar een levendige, volle smaak met citrus- en steenfruittonen en een minerale, energieke afdronk.

De Pinot Noir van Wijnkasteel Vandeurzen € 14,00 | € 70,00

Een elegante Belgische rode wijn uit het Hageland, gekenmerkt door finesse en balans. Aroma's van rijpe kers, framboos en aardbei worden subtiel ondersteund door een lichte houttoets en een aardse nuance. In de mond soepel en fluweelzacht, met frisse zuren en verfijnde tannines, gevolgd door een lange, harmonieuze afdronk met een typisch mineraal accent.



with pleasure

Seizoensmenu

Menu €75,-00

Amuse

Voorgerecht

Hamachi

Leche del tigre | duindoorn | zalm ei

Hoofdgerecht

Speenvarken

Groene asperge | artisjok | stroganoff

Of

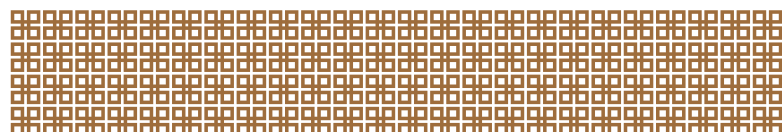
Mooie meid

Florentine | pertuis | vongole

Dessert

Wafel

Tiramisu | koffieijs | crumble





Kaviaar

Imperial Heritage 30 gr, creme fraiche, Blini

Tresor € 50,00

Fluweelzachte kaviaar met een elegante balans tussen zilte mineraliteit en romige diepgang, afgerond met fijne hazelnoottoetsen.

Connoisseurs € 60,00

Crispy, nootachtige smaak met lange subtiele nasmaak
Zilver grijze tot zwarte kleur

Oscietra Royal € 75,00

Complexe, rijkelijke smaak met aroma van zee-egel en noot
Diepbruine tot goudachtige kleur



Oesters

"The Geay" oesters bieden een geweldige smaakbeleving.

We serveren de oesters per 2 of per 6 stuks.

Natuur € 10,00 | € 24,00

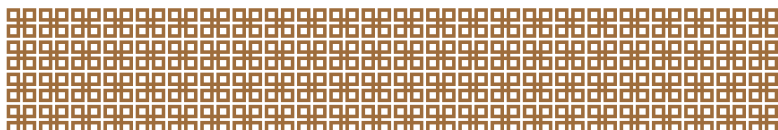
Sjalot vinaigrette | citroen

Link 21 € 14,00 | € 40,00

Jalepeno | Limoen | zalmkuit

Hollandaise € 15,00 | € 42,00

Dulze | kalamansi | oesterblad





Bites

Dip €12,50

Zoete aardappel | papadums | 5spice

Pizette Amatriciana €19,00

Guanciale | pecorino romano | Tomaten saus

Iberico « deluxe »

2 pers € 23,00 | 4 pers € 28,00

Spaanse Iberico ham 24 m gerijpt | Iberico kroketjes
| foccacia

Bruchette runder tartaar €14,00

Foccacia | mosterdzaad | crispy chili

Brioche Gerookte Oosterschelde paling € 22,00

Granny Smith | zuring | verse mierikswortel

Holstein kroketjes € 15,00

Pickles | mosterdzaad | 5 st.

Buffalo Bloemkool € 12,50

Siracha | platte kaas | peterselie



Voorgerechten

Ambachtelijke Kaaskroketten 2 St.

€ 18,00

Gefruite peterselie | citroen | krobsla

Ambachtelijke Garnalkroketten 2 St. € 25,00

Gefruite peterselie | citroen | krobsla

Carpaccio van filet pur € 25,00

Piemontese hazelnoot | Parmigiano Reggiano | Valder-
rama 'grand cru'

Supplement truffel 5 gram 20 euro

Vittelo tonato Link 21 € 24,00

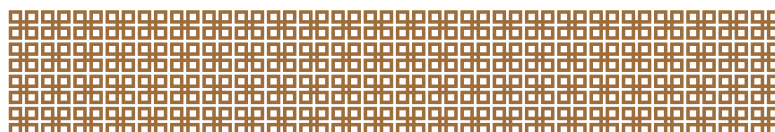
Dashi | Zacht gegaard kalfsvlees | kappers

Gambero rosso € 29,00

Sesam-wasabi | dashi | truffel

Schotse Langoustines 3 st. € 34,00

Van de plancha | daslook aioli | bronzen venkel





Vis

Sliptongen € 34,00

Meuniere | tartaar saus | 3 st.

Zeetong € 52,00

Meuniere | tartaar | 500 gr

Kabeljauw € 34,00

Gesmoorde prei | beurre blanc | mosseltjes

Ravioli € 32,00

Ricotta | mossel | sobrasada



Vlees

Vol au vent € 29,50

Belle flamande | kalfsballetjes | gemengde paddentoeien

Vol au vent "deluxe" € 45,00

zwezerik | hand gepelde grijze garnaal | mousseline

Haantje € 26,00

Geroosterd | lente groente | dragon jus

Steak tartaar € 30,00

Holstein | handgesneden | basilicum

Zwezerik € 45,00

Pertuis | morielle | tuinboon

Lasagne alla Bolognese €26,00

Klassiek | ragu | bechamel



Rund

Filet pur € 42,00

Bérugi | Dry aged | 220 gr | Spaans

Filet pur Rossini

€ 58,00

Foie gras | truffeljus | brioche

Supplement truffel 5 gr € 20,00

Entrecote € 42,00

Rubia Gallega | 21 D gerijpt | 250 gr

Butchers choice

Dagprijs

Een top stuk rund zorgvuldig geselecteerd door onze chef.

Saus

Pepersaus € 4,00

Champignonsaus € 4,00

Verse béarnaise € 5,00

Truffel per 5 gr € 20,00

Aardappelgarnituur

Kroketten | frieten | puree

Bijgerecht

Witlofsalade € 5,00

Witlof | yoghurt | bieslook

Warme seizoens groenten

€ 7,00

Groentjes? Wij werken volgens een zero waste formule aan een bescheiden prijs.

Groene salade € 5,00



Salades

Caesar € 28,00

Belle flamande kip | Romeinse salade | ansjovis

Salade tonijn € 32,00

Gegrilde tonijn | kalamata olijf | artisjok



Artisanale pizza uit de houtoven

Mortadella € 24,00

Bianco | Pistache | ricotta

Bianca Carciofo € 22,00

Artisjok | pomodorino | gremolata

Funghi € 27,00

Bospaddenstoelen | verse truffel | rucola

Gelieve uw keuze per tafel te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

