

# GLASWERK®

Wine • Beer • Food • Friends

## WITTE WIJN

- Tres Cigüeñas** € 4,00  
verdejo • Spanje  
biologisch, fris, citrus
- Didier Joubert** € 4,75  
chardonnay-viognier • Frankrijk  
bloemig, romig, amandel
- Masi Passo Blanco** € 5,25  
pinot grigio-torrontes • Argentinië  
biologisch, peer, perzik
- Buiten Blanc** € 5,25  
sauvignon-chenin blanc • Zuid-Afrika  
kruisbes, meloen, groene peper
- Jackson Shelter Bay** € 6,00  
sauvignon blanc • Nieuw-Zeeland  
stuivend, tropisch fruit, meloen

## ROSÉ WIJN

- Fratelli Zuliani** € 4,25  
pinot grigio • Italië  
verfrissend, aardbei, rode kers
- La Promenade** € 6,00  
Côtes de Provence • Frankrijk  
bleke zalmroze kleur, framboos, aardbei

## RODE WIJN

- Finca Constanca Montado** € 4,00  
tempranillo • Spanje  
aardbei, pruimen, kruidig
- 3 stones** € 4,50  
pinot noir • Nieuw-Zeeland  
rood fruit, kruidig, zachte tannines
- Didier Joubert** € 4,75  
grenache-syrah-mourvèdre • Frankrijk  
stevig, kruidig, zwarte peper
- Beronia** € 5,25  
Rioja • Spanje  
robuust, vanille, zwarte bessen
- Buitenverwachting Meifort** € 7,00  
cabernet blend-merlot • Zuid Afrika  
rode kersen, vanille, tabak

## BIEREN

- TAP
- Kornuit poppenpilsje 20cl** € 2,20
- Kornuit 33cl** € 3,00
- Peroni** € 3,50
- Grimbergen Blond** € 3,50
- Grolsch Weizen** € 3,50
- FLES
- Kompaan Hopped blond** € 4,00
- Corona** € 3,50
- Texel skuumkoppe** € 3,80
- Meantime IPA** € 4,00
- Grolsch Radler 0.0** € 3,00
- Grolsch 0.0** € 3,00

## COCKTAILS

- Hermit Gin** € 10,00  
aromatic tonic•granaatappel•'Ladies only'
- Copperhead Gin** € 10,00  
botanical tonic•sinaasappel
- Sex and the City new style** € 8,50  
cava•lillet•rozenblaadjes
- Licor Balón 43** € 8,50  
soda water•sinaasappel

## BUBBELS

- Vilarnau Cava Brut** € 6,50  
citroen, groene appel, anijs
- Masi Moxxé** € 8,50  
limoen, bloemig, fruitig

# GLASWERK®

Wine • Beer • Food • Friends

## Hartelijk welkom

### Chefs menu

Laat u meesterlijk verrassen door Chef Bas met drie, vier of vijf gangen. Bas werkt graag met streekproducten gebonden aan het seizoen.

U kunt aangeven of u vegetarisch, alleen vlees of vis wenst.

- 3 gangen 37 euro** | **wijn 17 euro**  
**4 gangen 43 euro** | **wijn 23 euro**  
**5 gangen 48 euro** | **wijn 29 euro**

## APERITIEF

### Zeeuwse creuses per 2 stuks

- natuurlijk € 5,00  
karnemelk • groene kruiden € 6,00  
beurre blanc • haring kuit € 8,00

### Charcuterie per 80 gram

- paleta sierra del jamon • iberico € 12,00  
cecina de leon • rund € 8,00  
serrano • duroc € 6,00

**DINER** te bestellen van 17.00 - 22.00 uur

## VOORGERECHTEN

- Zeebaars & coquille** € 15,00  
bulgur salade • groene appel • karnemelk • oost-indische kers • koolrabi
- Tartaar van Hollands weide rund** € 15,00  
zilverui • gerookte olie crème • sambal & bieslook vinaigrette • eendenlever sneeuw
- Aardappel & spruitenblaadjes** € 12,00  
geelwortel • oesterzwam • mosterdzaad • vinaigrette van augurk
- Octopus** € 15,00  
zandwortel • pomelo • fideuà • bospeen • zeevenkel • miso

## HOOFDGERECHTEN

- Eendenborst uit de Veluwe** € 22,00  
parelgort • krootjes • nashipeer • rogge • yoghurt • truffel • peterseliewortel
- Runderlende** € 24,00  
ui • kruidnagel • asperge • artisjok • fregola
- Kabeljauw** € 21,00  
aardappel mousseline • prei • katsuo-bushi • gerookte haringeitjes • meiknol • beurre blanc
- Hoeve ei** € 17,00  
brioche • fregola • tuinerwtjes • asperge • hollandaise • truffel
- Haute friture** € 4,00  
frites van de frietboutique • beurre noisette • citroenrasp • gerookt zout • luchtige mayonaise

## NAGERECHTEN

- Haagsche hopjes** € 10,00  
vanille roomijs • macadamia • gezouten caramel • merengue van Haagsche hopjes
- Duindoornbes** € 10,00  
pure chocolade • pompoen • yoghurt geroosterde witte chocolade crumble
- Selectie van Hollandse kazen** € 12,00  
peren chutney • noten en gedroogd fruit toast