

# DRANK

## WITTE WIJN

Sauvignon Blanc - Chili - €4,5 | €22,5  
Casa Santiago - 2021

Verdejo - Spanje - €5,5 | €27,5  
Castilla de la Mota - 2021

Pinot Grigio - Italië - €5 | €25  
Della Venezia - 2021

Chardonnay - Frankrijk - €6 | €30  
Vinalthau - 2021

Grüner Veltliner - Oostenrijk - €7 | €34,5  
Gruber Röschitz - 2021

Viognier - Zuid Afrika - €39  
Creations - 2021

Chablis - Frankrijk - €45  
Gilbert Picq & Fils - 2018

Riesling organic- Oostenrijk - €37  
Gruber Röschitz - 2020

## RODE WIJN

Merlot - Chili - €4,5 | €22,5  
Casa Santiago - 2021

Pinot Noir Gran Reserva - Chili - €6 | €30  
Tabali Pedregoso - 2020

Primitivo - Italië - €5,5 | €27,5  
Del Salento Mocavero - 2020

Garnacha - Spanje - €6,5 | €32  
Un expected - 2020

Tempranillo - Spanje - €6,5 | €32  
La Doncella de las Viñas - 2020

Ripasso Valpolicella classico - Italië - €45  
Villa Crine - 2019

Tempranillo Crianza - Spanje - €37  
426 - Bodegas Jer - 2019

Malbec - Argentinië - €39  
Viasta Flores - Catena - 2019

## ROSE WIJN

Shiraz - Portugal - €4,5 | €22,5  
Quinta de Casal Monteiro - 2021

Syrah, cabernet sauvignon - Frankrijk - € 34  
Château du Seuil d'Aix en Provence - 2019

## APERITIEF & BORREL

Prosecco Brut - €7 | €35  
Sacchetto Prapian Presa No. 3 - 2020

Aperol Spritz - €7  
Aperol - prosecco - bruis water - sinaasappel

Limoncello Spritz - €8  
Pulcino's limoncello - prosecco - bruiswater - limoen - basilicum

Hendricks Gin & Tonic - €10,5  
Hendricks Gin - Fentimans Tonic - komkommer

Sangria - €6,5 | karaf €25  
Rode wijn - San Pellegrino orange - liqor 43 - Bols dry Orange - sinaasappel - limoen

Rosey's Watermelon - €8 | karaf €30  
Watermeloen likeur - San Pellegrino Limonata - rozemarijn

Limoncello Tonic - €8,5  
Pulcino's Limoncello - Fentimans Tonic - Basilicum

Dark 'n Stormy - €8,5  
Brugal Añejo rum - Fentimans Ginger beer - limoensap - Angostura bitter

Hendricks Rose Lemonade - €10,5  
Hendricks Gin - Fentimans Rose Lemonade - limoensap - sinaasappel

Virgin & Tonic - €8,5  
Seedlip 0.0 - Fentimans Tonic - komkommer - limoen

Aperol spritz 0.0 - €7  
Virgin aperol - alcoholvrije bubbels - bruiswater - sinaasappel

# VILLA PASTORIE



## VOORGERECHTEN

### Oesters - € 3 p.s.

Fine de Claire oesters met sjalot - rode wijn vinaigrette

### Dorade 'aguachile' - €13

Met geschroeide mais - tomatillo - zoetzure rode ui - passievrucht

### Rauw gemarineerde makreel - €12

Met 'smashed' komkommer - citrus hangop - avocadocrème

### Gelakt buikspek - €12

Met in gemberbier gemarineerde watermeloen - ramanas - gepofte wilde rijst

### Kannibaal - €11,5

Een typisch Belgisch gerecht: tartaar van rundvlees met augurken - sjalotjes - kappertjes en bieslook

### Geroosterde groene asperges - €11 - V

Met taggische olijven - zwarte knoflookcrème - duizend dagen kaas en augurk

### Burrata - €14,5 - V

Met gemarineerde tomaatjes - balsamico en basilicumolie

### Trio Villa Pastorie - €15

Een kleine portie kannibaal - een garnalenkroket met citroen en bieslookmayonaise en een kopje weeksoep

### Weeksoep - €7,5 - V

Gemaakt van seizoensproducten uit de streek

## HOOFDGERECHTEN

### Rosé gebraden runderzijlende - €21,5

Met geroosterde groene asperges - lauwwarme aardappelsalade en balsamicojus

### Hoenderfilet - €19,5

Met dashi "albufera" saus - gekonfijte aardappel en geroosterde bospeen met garam masala

### Tarte tatin van cevenne uien - €17,5 - V

Met Taleggio - gerookte amandelen - olijven en een frisse salade van venkel, courgette en appel

### In yoghurt gegaarde bloemkool - €17,5 - V

Met bulgur - cashewnoten en granaatappelpitjes

### Gebakken scholfilet met twee hele gamba's - €22,5

Vichyssoisse - gekonfijte aardappel - venkel en gesmoorde prei

### Kannibaal "Deluxe" - €19,5

Een typisch Belgisch gerecht: tartaar van rundvlees met augurkjes sjalotjes - kappertjes en bieslook geserveerd met een gepocheerd ei - truffelmayonaise - rucola - Parmezaanse kaas - broodcrouton en frietjes

### Catch of the day - Dagprijs

### Portie Friet - €4

## DESSERTS

### Limoncellomousse - €8

Met verveine-yoghurt sorbet en pistache-spongecake

### Panna cotta van rood fruit - €7,5

Met meringue - vanille roomijs en slagroom

### "Torta Barozzi" - €8

Pure chocolade cake met koffie - bloedsinaasappel sorbet - gezouten karamel en koffie sabayon

### Kaasplankje - €11,5

Met vijf kazen van Fromagerie Guillaume en brood van Robèrt van Beckhoven

## VOOR ONZE KLEINE VRIENDEN

Tomatensoep met balletjes - €5,5

Biefstuk met frietjes en salade - €9,5

Spaghetti Bolognese - €8,5

Rundvleeskroket met frietjes en salade - €7,5

Kinderijsje om zelf te versieren - €5,5

Raketje - €1,5

## SHARED DINING MENU - 36,50 P.P.

Heb je keuzenstress na het lezen van ons menu? Geen probleem! Onze chef verrast je graag met zijn mooie gerechten en heerlijke smaakcombinaties. In 3 gangen serveren wij verschillende gerechten om samen te delen. Zo ervaar je de mooiste seizoensgebonden streekproducten en laten onze koks hun creativiteit in de vrije loop. Ga er lekker voor zitten en geniet!