



**VES
VTER**

ONTBIJT

10:00 - 12:00

CROISSANT

5.5

YOGHURT

granola · honing

7.5

EGGS BENEDICT

gepocheerd ei · hollandaise

· ham · spinazie

14.5

EGGS

NORWEGIAN

gepocheerd ei · hollandaise ·

gerookte zalm · spinazie

16.5

EGGS

AVOCADO

gepocheerd ei · hollandaise

· avocado · spinazie

15.5

PIES

10:00 - 17:00

BROWNIE

dulce de leche schuim

6.5

CHEESECAKE

season fruit

6.5

TAARTJE VAN HET SEIZOEN

vraag de bediening

6.5

APPELTAART

5.75

SLAGROOM

0.75

Voor allergenen vraag ons personeel

LUNCH

12:00 - 16:00

BROODJE GEROOKTE ZALM

wakame • komkommer • rode ui
◦ *ponzu • wasabicreme*
14.5

BROODJE HUMMUS

gerookte biet • shitake
◦ *feta • olijven*
11.5

WINTER SALADE

◦ *stoopeer • biet • vijgen*
◦ *Basajo • Aceto balsamico*
14.5

BROODJE BURRATA

gerookte biet • zoetzure gele biet
chioggia biet • bieten poeder • bieten
parels • aceto balsamico
11.5

BROODJE KALFSKROKETTEN

met grove mosterd
11

CROQUE MADAME

11.5

SOEP VAN DE DAG

8.5 | vraag er naar bij de bediening

Chefs lunch favorites

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL

met toast
15.5

PHILLY CHEESESTEAK

flat iron steak • pittige kaas
◦ *gebakken ui • chimichurri*
15.5

CATCH OF THE DAY

verse vis van de afslag
dagprijs

VACHERIN DE MONT D'OR 500GR

Grote zwitserse kaas uit de oven
geserveerd met zuurdesem brood
voor 2 personen | 28.5

REUBEN SANDWICH

pastrami • zuurkool • emmenthaler
13.5

VESTER TOP 8 LUNCH TREE

Een variatie van de lunchkaart
geserveerd met brood
62.50 per 2 personen

Voor allergenen vraag ons personeel

DELICATESSE

14:00 - 22:00

LOMO PATA NEGRA BELLOTA

15

HERTENHAM

balsamico uitjes

◦ *pijnboompitten* ◦ *abrikoos*

16.5

CHARCUTERIE

Spianata con tartufo

◦ *lomo iberico* ◦ *wild pate*

◦ *serrano* ◦ *crostini*

17.5

OESTERS

chalaca ◦ *jabara ponzu*

4.5 pst

WARM ZUURDESEM BROODJE

zwarte knoflook boter

6.5

OLIJVEN

a la "riviera"

5.75

MOJAMA

zon/zout gedroogde tonijn

◦ *olijf* ◦ *gebrande amandel*

◦ *olijfolie*

11.5

PEPPADEW PEPERS

6.5

HOLLANDSE GARNALEN- COCKTAIL

14.5

EMPANADA

tuna met chalaca

6.75 pst

KIPSPIES YAKITORI

cassave

10.5

FRUTO SECO

Basajo kaas ◦ *aceto*

balsamico ◦ *zoete tortilla*

13.5

HAUTE FRITURE

14:00 - 23:00

CHORIZO KROKETJES

3st | 5.5

TRUFFELKROKETJES

3 st | vegan | 5.5

HAZENPEPER KROKETJES

met rodekool

3st | 8.5

BACALAU CROQUETAS

komkommer • pimentonsaus

3st | 7.5

CALAMARES

aioli en citroen

9.5

PADDENSTOELEN DORDOGNE

9.5

PADRONPEPERS MET ZEEZOUT

vegan | 6.5

PADRONPEPERS MET FETA

vega | 8.5

Voor allergenen vraag ons personeel

SIDES

VERSE FRIET

verse friet mayonaise of ketchup

5.5

VERSE FRIET PARMEZAAN

truffelmayonaise ° Parmezaanse kaas

8.5

PATATAS BRAVAS

pimenton saus

5.75

SNACKS

BITTERBALLEN

1.30 pst

VEGA DRAADJESVLEES BITTERBALLEN

vegan | 1.4 pst

KAASSTENGELS

1.4 pst

EXCLUSIEF CHEFS MENU

3 - 4

GANGEN

45 - 52.5

Voor allergenen vraag ons personeel

DESSERT

CREME BRULEE

amaretto • meringue

7.5

PISCO SOUR CRANBERRY SCROPPINO

11.5

KENT'S CHEESECAKE

*burnt cheesecake • speculoos
• tonkaboon*

9

BROWNIE

*gezouten dulce de leche
• witte chocolade ijs*

9.5

KAASPLANKJE

*4 kazen van kaasfort Amsterdam
vijgenbrood • kweeper • membrillo*

14.5

W I J N

Glas **Fles**

WIT

<i>Cecilia Beretta Pinot grigio, Veneto, Italië</i> <i>Fris met zachte zuren</i>	5,5	30
<i>J. Fernando, Rueda, Spanje</i> <i>Stuivend, fruitig met een klein pepertje</i>	5,5	30
<i>Kellermeister Privat Kremser Goldberg Grüner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk</i> <i>Levendige zuren, pittig pepertje</i>		37,5
<i>La Baume Viognier, “cuvee Elisabeth”, Pays d’Oc, Frankrijk</i> <i>Aroma’s van verse abrikoos en sinaasappel met een hint van kruiden</i>	7	40
<i>Noble vines 446 chardonnay, Californië, USA</i> <i>Klassieke Chardonnay, vol, romig en toch fris</i>	8,5	43
<i>Esk Valley Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland</i> <i>Sterke zuren, fris en ook stevig</i>		45
<i>Clos Pons “Sisquella” BIO, Costers del Segre, Spanje</i> <i>Pittige wijn met aroma’s van limoen. Kruidig, bloemig en zacht</i>		45
<i>Domaine des Hâtes Chablis, Bourgogne, Frankrijk</i> <i>Finesse, rond, zilte mineraliteit</i>		57,5
<i>Jordan NineYards Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i> <i>Romig, rijp, tonen van boter</i>		57,5

Glas **Fles**

ROSÉ

<i>Jules rosé, Vin de Méditerranée, Frankrijk</i>	5,5	30
<i>Frisse en fruitige smaak met een hint van mineralen</i>		
<i>UP rose, Cotes de Provence, Frankrijk</i>		42,5
<i>Typische Provence rosé, rood fruit, kruidig en fris</i>		

ROOD

<i>Calusari Pinot Noir VEGAN, Bonat, Roemenië</i>	5,5	30
<i>Vol en rijp. Tonen van zwarte kersen, frambozen en kaneel</i>		
<i>LP Vini Primitivo, Salento, Italië</i>	6	35
<i>Rijp rood fruit, zoete specerijen, sappig, vol</i>		
<i>Rumbon crianza Rioja, Spanje</i>	7	40
<i>Volle krachtpatser, stevig, rijp</i>		
<i>Clos Pons "Alges" BIO, Costers del Segre, Spanje</i>		40
<i>Negen maanden gerijpt op eiken vaten. Krachtig en rijk van smaak</i>		
<i>Trulli Negroamaro IGP Salento, Italië</i>		40
<i>Pruim, aardbei, bramen, zwarte peper</i>		
<i>Esprit de Pavie, Bordeaux, Frankrijk</i>	8,5	45
<i>Fruit, zwarte bes, houttonen</i>		
<i>Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italië</i>		45
<i>Fruitig en warm met een fijne lange afdronk en zonder dat de tannine overheersen</i>		

Glas Fles

MOUSSEREND

Pizzolato M-use Sparkling Pinot Grigio (0,2 liter) BIO, Italië 9
Lichtroze van kleur. Bloemig en intens van smaak

Cava Julia & Navines brut reserve BIO, Cava, Spanje 7 35
Aroma's van appel en perzik, smaak is licht en elegant

CHAMPAGNE

Besserat Bleu Brut, Champagne, Frankrijk 77,5
Stevige structuur, vol genieten

Besserat Rose Brut, Champagne, Frankrijk 85
Fijne mousse. klein rood fruit, lichte yoghurt tonen

Glas **Fles**

DESSERTWIJN

<i>Tertre du Lys , Sauternes, Frankrijk (0,375 liter)</i>	5	32,5
<i>Goudgeel van kleur, sterke geuren van zoet fruit, witte bloemen en honing.</i>		
<i>Telmo Rodriguez MR Moscatel Malaga, Spanje (0,375 liter)</i>	7	35
<i>Geur van citrus en tropisch fruit. Mooie balans tussen zuur en zoet.</i>		

PORT (*Glas*)

<i>Dow's LBV 2018, Douro, Portugal</i>	8	
<i>Kopke Ruby, Douro, Portugal</i>	6	
<i>Kopke Tawny, Douro, Portugal</i>	6	

ALCOHOLVRIJ

<i>Pizzolato M-Use Zero Sparkling (0,2L)</i>	9	
<i>Sinzero Chardonnay 0%, Chili</i>	6	35
<i>Sinzero Cabernet-Sauvignon 0%, Chili</i>	6	35

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie

<i>Espresso</i>	3,50
<i>Dubbele espresso</i>	4,90
<i>Koffie</i>	3,50
<i>Cortado</i>	3,80
<i>Cappuccino</i>	4,00
<i>Flat white</i>	4,80
<i>Caffè latte</i>	4,80
<i>Latte macchiato</i>	4,80
<i>Ijskoffie</i>	6,50
<i>Sojamelk</i>	0,75
<i>Havermelk</i>	0,75
<i>Amandelmelk</i>	0,75
<i>Extra shot</i>	1,50

Specials

<i>Chai Latte</i>	4,50
<i>Dirty Chai</i>	4,50
<i>Pumpkin Spiced latte</i>	4,50
<i>Matcha</i>	4,50
<i>Kurkuma Latte</i>	4,50

Koffie sterk

<i>Irish • Jameson</i>	10,00
<i>French • Grand Marnier</i>	10,00
<i>Italian • Amaretto</i>	10,00
<i>Spanish • Tia Maria</i>	10,00
<i>Brazil • Tia Maria, Grand Marnier</i>	10,00
<i>Kiss of Fire • Cointreau • Tia Maria</i>	10,00

Thee

Verse Thee

<i>Munt</i>	4,50
<i>Gember</i>	4,50
<i>Munt • Gember</i>	4,50
<i>Gember • citroen of sinaasappel</i>	4,50
<i>Rozemarijn • sinaasappel</i>	4,50
<i>Steranijs • tijm • munt</i>	4,50
<i>Kaneel • citroen</i>	4,50

Warme chocolademelk

<i>Chocolademelk</i>	4,50
<i>Slagroom</i>	0,50
<i>Slagroom en rum</i>	8,00

SMOOTHIES

Blueberry Heaven	7,00
<i>Bosbes • Aardbei</i>	
Touch Of Green	7,00
<i>Avocado • Mango • Kokos • Appel</i>	
Baby It's Cold Outside	7,00
<i>Banaan • Peer • Yoghurt • Kaneel</i>	

HOMEMADE LEMONADES

Homemade Ice Tea	5,50
<i>perzik • citroen • munt</i>	
Watermelon Royal	5,50
<i>watermeloen • citroen • munt</i>	
Passion Sensation	5,50
<i>passievrucht • citroen • munt</i>	
Lemon Breeze	5,50
<i>citroen • munt</i>	

FRIS

<i>Cola • Cola zero</i>	3,80
<i>Fanta • Fanta Cassis • Sprite</i>	3,80
<i>Ice Tea sparkling • Ice Tea green</i>	3,80
<i>Bitter lemon</i>	3,90
<i>Rivella</i>	4,00
<i>Fever Tree • Indian Tonic</i>	4,10
<i>Fever Tree • Ginger Beer</i>	4,10
<i>Fever Tree • Pink Grapefruit Soda</i>	4,10
<i>Fever Tree • Rhubarb & Raspberry</i>	4,10
<i>Chocomel • Fristi</i>	3,90
<i>Spa rood • Spa blauw</i>	3,70
<i>Verse jus d'orange</i>	5,00
<i>Appelsap</i>	3,80
<i>Big Tom Tomatensap</i>	5,00
<i>Ginger ale</i>	4,10

BIER

BIEREN OP DE TAP

Birra Moretti	
<i>premium pilsner • 25 cl.</i>	3,75
<i>premium pilsner • 50 cl.</i>	7,25
Affligem Blond	
<i>blond • abdij • 30 cl.</i>	5,50
<i>blond • abdij • 50 cl.</i>	9,25
Vester Blond	5,50
<i>blond • 30 cl.</i>	
Lagunitas	5,50
<i>IPA • 30 cl.</i>	
Texels Skuumkoppe	
<i>Dunkelweizen • 30 cl.</i>	5,50
<i>Dunkelweizen • 50 cl.</i>	8,75
Oedipus Strip	5,50
<i>witbier • 25 cl.</i>	
Bier van het Moment	5,50
<i>seizoensbier • 30 cl.</i>	

BIEREN OP DE FLES

Affligem Tripel	5,50
<i>tripel • abdij • 30 cl.</i>	
Jopen Mooie Nel	5,50
<i>IPA • 30 cl.</i>	
Amstel Rosé	4,50
<i>rosébier • 30 cl.</i>	
Desperados	5,00
<i>biermix • 33 cl.</i>	
IJwit	5,25
<i>witbier • 30 cl.</i>	
Affligem Dubbel	5,50
<i>dubbel • abdij • 30 cl.</i>	
Texels Skuumkoppe 0.0%	4,75
<i>alcoholvrij speciaal • 30 cl.</i>	
Heineken 0.0%	4,25
<i>alcoholvrij pils • 30 cl.</i>	
Amstel Radler 0.0%	4,25
<i>alcoholvrij biermix • 30 cl.</i>	
Affligem Blond 0.0%	4,50
<i>alcoholvrij speciaal • abdij • 30 cl.</i>	

GEDESTILLEERD

<i>Ketel 1</i>	4,50
<i>Jopen Barrel Aged Oude Jenever</i>	4,50
<i>Berenburg</i>	4,50
<i>Jägermeister</i>	4,50

LIKEUR

<i>Limoncello</i>	6,00
<i>Cointreau</i>	6,00
<i>Grand Marnier</i>	6,00
<i>Drambuie</i>	6,00
<i>Sambuca</i>	6,00
<i>Baileys</i>	6,00
<i>Tia Maria</i>	6,00
<i>Dom Benedictine</i>	6,00
<i>Amaretto</i>	6,00
<i>Frangelico</i>	6,00
<i>Licor 43</i>	6,00

WHISKEY

<i>Jack Daniels</i>	5,00
<i>Jameson</i>	5,00
<i>Oban 14</i>	7,00
<i>Highland Park 12</i>	7,00

RUM

<i>Bacardi</i>	6,00
<i>Havana Club</i>	6,50
<i>Havana Club 7 Anos</i>	7,00

COGNAC & TEQUILA

<i>Courvoisier V.S.O.P</i>	6,00
<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	8,00
<i>Reposado Tequila</i>	6,00
<i>Dellavalle Grappa Moscato</i>	
<i>Gran Cuvee</i>	6,00

COCKTAILS

COPPERHEAD BREEZE

*Copperhead gin • Fever Tree
◦ mediterranean tonic • orange peel
◦ juniper berries*
11

TANQUERAY TWIST

*Tanqueray Gin • Fever Tree
Indian Tonic • lemon • lime*
11

HENDRICKS GARDEN

*Hendricks Gin • Fever Tree
Elderflower Tonic • cucumber • lime juice*
11

PINK FLAMINGO

*Sir Edmond Vanilla Gin
◦ Fever Tree Raspberry/Rhubarb Tonic
◦ mixed red berries*
11

BITTERSWEET BLISS

*Campari • tanqueray gin • lemon juice
◦ grapefruit tonic*
11

SOURS

*Whiskey sour • Amaretto sour • Clover club
egg white • lime juice*
11

BAILEYS SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

*Baileys salted caramel • vodka • espresso
◦ kahlua • caramel syrup*
11

PORNSTAR MARTINI

*mango & passionfruit puree
◦ caramel syrup • pineapple juice
◦ lime juice • vodka*
11

VESTER STORMY

amaretto or rum • lime juice • ginger beer
11

VESTER MULE

vodka or tequila • lime juice • ginger beer
11

APEROL SPRITZ

Aperol • prosecco • bruiswater
10

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello • prosecco • bruiswater
10

MOCKTAILS

VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ

*Copperhead gin • lemon juice
◦ simple syrup • 0% sparkling wine*
12

VIRGIN MULE

*lime juice • passionfruit pulp
◦ passionfruit syrup • vanilla syrup
◦ ginger beer*
12

ZERO HERO

*Copperhead Gin 0% • Fever Tree
Elderflower Tonic • orange • Juniper berries*
12