



**VES
VTER**

ONTBIJT

10:00 - 12:00

YOGHURT

vers fruit • kokosgranola • honing

9,5

CROISSANT

compote van rood fruit • boter

5

AMERICAN PANCAKES

compote van rood fruit

• poedersuiker • Nutella

9,5

BRIOCHE BROODJE

kaas • roerei

9,5

ZOET

APPELTAART

slagroom

5,5

CHEESECAKE

bosbessencompote

5,5

PASTEL DE NATA

crème pâtissière

5,5

Voor allergenen vraag ons personeel

LUNCH

10:00 - 16:00

Op brioche

PHILLY CHEESESTEAK

flat iron ◦ *chimichurri* ◦ *manchego*
◦ *gekarameliseerde ui* ◦ *mizuna*
14,5

SPAANSE BURGER

little gem ◦ *tomaat* ◦ *augurk*
◦ *manchego* ◦ *lardo*
◦ *gekarameliseerde ui* ◦ *pimenton saus*
15.50 | *met friet* 19,5

CROQUE MADAME

béchamel ◦ *ham* ◦ *spiegelei*
◦ *bieslook* ◦ *brioche brood*
11,5

Op zuurdesem

BROODJE ZALM

wakame/komkommer salade
◦ *little gem* ◦ *wasabi crème* ◦ *ponzu gel*
13,5

BROODJE HUMMUS

met feta ◦ *gegrilde groente*
◦ *olijf crumble*
11,5

BURRATA

cherrytomaat ◦ *salsa roja*
◦ *tomaat kaviaar*
◦ *olijf crumble* ◦ *mizuna*
11,5

BROODJE

KALFSKROKETTEN

sla ◦ *grove mosterd*
11,5

DAGSOEP

9,5

GAMBAS

A LA PLANCHA

salsa roja ◦ *flatbread*
14,5

RISO SALADE

feta ◦ *zongedroogde tomaat*
◦ *pesto dressing* ◦ *vijg*
◦ *pijnboompitten* ◦ *crostini*
14,5

CAESAR SALAD

kip ◦ *ei* ◦ *parmezaan*
◦ *ansjovis* ◦ *crostini*
15,5

BITES

VANAF 12:00

PATA NEGRA

100% belotta

13,75

SERRANOHAM

meloen • balsamico

11,5

CHISTORRA CHORIZO WORSTJES

uit de oven

• saus van piri piri peper

9,5

RIBS

*honey/sriracha rub of
extra spicy met scorpion pepper*

10,5

BACALHAU

KROKETJES

schuim van chorizo

7,5

SARDINES

crostini's • zeekraal boter

• salsa roja

8,5

OESTERS

ponzu • rode peper

4,5

CALAMARES

cajun • salsa roja

• crème fraiche gel

10,5

WARM

ZUURDESEMBROODJE

miso boter

7,5

PATATAS BRAVAS

saus van pimenton

6,5

TAGGIASCHE

OLIJVEN

5,25

GEGRILDE

GROENTE

salsa verde

7,5

GEFRITUURDE

AUBERGINE

oosterse saus

7,5

WAKAME /

KOMKOMMERSALADE

sesam en ponzu

6,5

Voor allergenen vraag ons personeel

TO SHARE

VANAF 17:00

FLAT IRON STEAK

chimichurri

24,75

PETIT POUSSIN

*24 uur op Italiaanse kruiden pekel
rozemarijn creme • rozeval*

21,5

BEEF TATAKI

edamame • sesam

• gepofte knoflook • bosui

12,5

LAMSKOTELETEN

*zoete aardappel • salsa verde
• aji amarillo*

15,5

MIX VAN SASHIMI

wasabi crème • ponzu gel

• wakame • zoetzure gember

• bonito mayonaise

14,75

RISO SALADE

feta • zongedroogde tomaat

• pesto dressing • vijg

• pijnboompit • crème fraiche gel

12,75

PULPO

pico de gallo

12,75

GAMBAS A LA PLANCHA

salsa roja

13,5

LADY TONG

beurre noisette • frisse salade

dagprijs

SWORDFISH TIRADITO

mango • aji amarillo

• tijgermelk • zeekraal

13,25

CAESAR SALAD

kip • little gem • ansjovis

• ei • croutons

12,75

KIPSPIESJES

yakitori • sesam krokant

10,25

BURRATA

cherry tomaat • salsa roja

• olijf crumble

9,5

Voor allergenen vraag ons personeel

SIDES

VERSE FRIET

mayonaise of ketchup

5,5

ZOETE

AARDAPPEL FRIET

truffelmayonaise

7,5

VERSE FRIET

truffelmayonaise

◦ *Parmezaanse kaas*

7,5

BORREL

BITTERBALLEN

7 stuks

8,5

KAASSTENGELS

7 stuks

8,5

DESSERT

PASTEL DE NATA

*crème patissière • sinaasappelijs
• kletskep*
7,5

LICOR 43

YOGHURT-PANNA COTTA
caramel • witte chocolade mousse
7,5

CHEESECAKE

*bosbessencompote
• blackcurrant ijs*
7,5

MILLE FEUILLE

*aardbeien • crème patissière
• vanille*
7,5

ESPRESSO PARFAIT

meringue • karamel
7,5

W I J N

Glas Fles

MOUSSEREND

<i>Pizzolato M-use Sparkling Pinot Grigio (0,2 liter) BIO, Italië</i>	8	
<i>Lichtroze van kleur. Bloemig en intens van smaak.</i>		
<i>Cava Julia & Navines brut reserve BIO, Cava, Spanje</i>	6	32,5
<i>Aroma's van appel en perzik, smaak is licht en elegant.</i>		

WIT

<i>Cecilia Beretta Pinot grigio, Veneto, Italië</i>	5	28
<i>Fris met zachte zuren.</i>		
<i>Chamelin verdejo, Rueda, Spanje</i>	5,5	30
<i>Fris en fruitig met een vleugje peper.</i>		
<i>La Baume Viognier, "cuvee Elisabeth", Pays d'Oc, Frankrijk</i>	6,5	37,5
<i>Aroma's van verse abrikoos en sinaasappel met een hint van kruiden.</i>		
<i>Noble vines 446 chardonnay, Californië, USA</i>	8	40
<i>Klassieke Chardonnay, vol, romig en toch fris.</i>		
<i>Esk Valley Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland</i>		42,5
<i>Sterke zuren, fris en ook stevig.</i>		
<i>Kellermeister Privat Kremser Goldberg Grüner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk</i>		35
<i>Wijn van een lössbodem. Zuur met een pepertje voor de pit.</i>		
<i>Girlan Classici Pinot Bianco, Alto Adige (Sud-Tirol), Italië</i>		40
<i>Frisse wijn uit de bergen.</i>		
<i>Clos Pons "Sisquella" BIO, Costers del Segre, Spanje</i>		40
<i>Pittige wijn met aroma's van limoen. Kruidig, bloemig en zacht.</i>		

Glas Fles

Rey Pouilly-Fuissé “Aux Charmes”, Bourgogne, Frankrijk 57,5
Rijp van stijl. Kenmerkend in zuren en mineralen.

Dom. Roland Sounit “Rully 1er Cru”, Meix-Cadot 2022, 65
Bourgogne, Frankrijk
Rond en vettig. Zachte zuren, hint van citrus, noten en bitters.

ROSÉ

Jules rosé, Vin de Méditerranée, Frankrijk 5 28
Frisse en fruitige smaak met een hint van mineralen.

UP rose, Cotes de Provence, Frankrijk 40
Typische Provence rosé, rood fruit, kruidig en fris.

ROOD

Calusari Pinot Noir VEGAN, Bonat, Roemenië 5 28
Vol en rijp. Tonen van zwarte kersen, frambozen en kaneel.

Les Aubes GSM, Pays d’Oc, Frankrijk 6 32,5
Aromatisch en elegant. Soepele structuur en fijne afdronk.

Gravedad Premium (Crianza), Toro, Spanje 7 40
Aroma's van rood fruit, cacao, leer en een hint van kruiden.

Chateau Piney BIO, Saint-Émilion Grand Cru, Frankrijk 8,5 45
Fruitig, kruidig, zachte tannine en een fijne afdronk.

Vajra Barbera d’Alba, Piëmonte, Italië 47,5
Aroma's van rood fruit. Gelaagd, met tonen van aardbei,
kers en een hint van witte peper.

Fles

<i>Domaine Clavel "Claire de Lune" Cotes du Rhone Villages, Frankrijk Aroma's van bramen, zoethout en donkere chocolade.</i>	35
<i>Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italië Fruitig en warm met een fijne lange afdronk en zonder dat de tannine overheersen.</i>	40
<i>Clos Pons "Alges" BIO, Costers del Segre, Spanje Negen maanden gerijpt op eiken vaten. Krachtig en rijk van smaak.</i>	37,5
<i>Halteringer Reserve Spätburgunder, Baden, Duitsland Aroma's van bosfruit. Lange afdronk, gesteund door zachte tannine voor extra lengte.</i>	30
<u>CHAMPAGNE</u>	
<i>Veuve Clicquot Brut, Champagne, Frankrijk Elegante champagne. Fruitig en verfijnd, met een lange afdronk.</i>	85

Glas Fles

DESSERTWIJN

<i>Tertre du Lys , Sauternes, Frankrijk (0,375 liter)</i>	5	30
<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>	6,5	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>	8	
<i>Sinzero Chardonnay 0%, Chili</i>	6	32
<i>Sinzero Cabernet-Sauvignon 0%, Chili</i>	6	32

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie

<i>Espresso</i>	3,20
<i>Dubbele espresso</i>	4,30
<i>Koffie</i>	3,20
<i>Macchiato</i>	4,10
<i>Cortado</i>	3,40
<i>Cappuccino</i>	3,80
<i>Flat white</i>	4,50
<i>Caffè latte</i>	4,20
<i>Latte macchiato</i>	4,60
<i>Ijskoffie</i>	6,00
<i>Sojamelk</i>	0,75
<i>Havermelk</i>	0,75
<i>Extra shot</i>	1,50

Koffie sterk

<i>Irish • Jameson</i>	9,00
<i>French • Grand Marnier</i>	9,00
<i>Italian • Amaretto</i>	9,00
<i>Spanish • Tia Maria</i>	9,00
<i>Kiss of Fire • Cointreau • Tia Maria</i>	10,00

Thee

3,30

Verse Thee

<i>Munt</i>	4,30
<i>Gember</i>	4,30
<i>Gember • citroen of sinaasappel</i>	4,30
<i>Rozemarijn • sinaasappel</i>	4,30
<i>Steranijs • tijm • munt</i>	4,30
<i>Kaneel • citroen</i>	4,30

Warme chocolademelk

<i>Puur</i>	4,00
<i>Slagroom</i>	0,50
<i>Slagroom en rum</i>	7,00

SMOOTHIES

Daily green boost 6,95

*Avocado • appel • spinazie
kaneel • kokos • amandel*

Ginger Energy 6,95

Wortel • appel • gember • mango

You're the berry best 6,95

Aardbei • appel • banaan • mango

HOMEMADE LEMONADES

Homemade Ice Tea 5,50

perzik • citroen • munt

Watermelon Royal 5,50

watermeloen • citroen • munt

Passion Sensation 5,50

passievrucht • citroen • munt

Lemon Breeze 5,50

citroen • munt

FRIS

Cola • Cola zero 3,50

Fanta • Fanta Cassis • Sprite 3,50

Ice Tea sparkling • Ice Tea green 3,50

Bitter lemon 3,50

Fever Tree • Indian Tonic 4,00

Fever Tree • Ginger Beer 4,00

Fever Tree • Pink Grapefruit Soda 4,00

Fever Tree • Rhubarb & Raspberry 4,00

Chocomel • Fristi 3,80

Spa rood • Spa blauw 3,50

Verse jus d'orange 5,00

Appelsap 3,50

Big Tom Tomatensap 5,00

Ginger ale 3,50

BIER

BIEREN OP DE TAP

Birra Moretti
premium pilsner • 25 cl. 3,50
premium pilsner • 50 cl. 7,00

Affligem Blond
blond • abdij • 30 cl. 5,25
blond • abdij • 50 cl. 8,75

Vester Blond 5,00
blond • 30 cl.

Lagunitas 5,00
IPA • 30 cl.

Texels Skuumkoppe
Dunkelweizen • 30 cl. 5,00
Dunkelweizen • 50 cl. 8,25

Oedipus Strip 5,25
witbier • 25 cl.

Bier van het Moment 5,25
seizoensbier • 30 cl.

BIEREN OP DE FLES

Affligem Tripel 5,25
tripel • abdij • 30 cl.

Jopen Mooie Nel 5,00
IPA • 30 cl.

Amstel Rosé 3,90
rosébier • 30 cl.

Desperados 4,50
biermix • 33 cl.

IJwit 5,00
witbier • 30 cl.

Affligem Dubbel 4,90
dubbel • abdij • 30 cl.

Texels Skuumkoppe 0.0% 4,50
alcoholvrij speciaal • 30 cl.

Heineken 0.0% 3,95
alcoholvrij pils • 30 cl.

Amstel Radler 0.0% 4,00
alcoholvrij biermix • 30 cl.

Affligem Blond 0.0% 4,20
alcoholvrij speciaal • abdij • 30 cl.

GEDESTILLEERD

<i>Ketel 1</i>	4,00
<i>Berenburg</i>	3,00
<i>Jägermeister</i>	3,50

LIKEUR

<i>Limoncello</i>	4,75
<i>Cointreau</i>	4,75
<i>Grand Marnier</i>	4,75
<i>Drambuie</i>	4,75
<i>Sambuca</i>	4,75
<i>Baileys</i>	4,75
<i>Tia Maria</i>	4,75
<i>Dom Benedictine</i>	4,75
<i>Amaretto</i>	4,75
<i>Frangelico</i>	4,75
<i>Licor 43</i>	4,75

WHISKEY

<i>Jack Daniels</i>	4,75
<i>Jameson</i>	4,75
<i>Oban 14</i>	6,75
<i>Highland Park 12</i>	6,75

RUM

<i>Bacardi</i>	5,75
<i>Havana Club</i>	6,00

COGNAC

<i>Courvoisier V.S.O.P</i>	5,50
<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	7,60

COCKTAILS

SPRITZ

keuze uit: aperol of limoncello
10

VESTER-MULE

keuze uit: vodka of tequila
met fever-tree gingerbeer • lime
10

VESTER-STORMY

keuze uit: amaretto of rum
met fever-tree gingerbeer • lime
10

VESTER G&T WITH FEVER-TREE

copperhead gin • rosemary
• mediterranean tonic
11

tanqueray gin • orange
• indian tonic
10

hendricks gin • cucumber
• elderflower tonic
11

PINK FLAMINGO

Sir Edmond bourbon vanilla gin
• fever-tree raspberry & rhubarb tonic
• strawberry • mint
10,5

SPICED PINEAPPLE DAIQUIRI

duppy share spiced rum
• pineapple juice • supasawa
11

NORTH SEA NEGRONI

hermit gin • campari
• hierbas de las dunas • orange
11,5

PALOMA

tequila • fever-tree grapefruit soda
• supasawa
11

ESPRESSO

MARGARITA

marula cafe • tequila • triple sec • coffee
12

VESTER SPECIAL

wisselende prijs

MOCKTAILS

VIRGIN GIN & TONIC

fever-tree elderflower tonic
• copperhead 0% • cucumber
9,5

VIRGIN MULE

fever-tree gingerbeer
• copperhead 0% • lime
9,5

GIMLET

copperhead 0% • supasawa • simple syrup
9,5

ROSE GIN 0%

fever-tree raspberry & rhubarb tonic
• copperhead 0% - mint
9,5

**VES
VTER**

ENGLISH
MENU

BREAKFAST

10:00 - 12:00

SWEET YOGHURT

fresh fruit • coconut granola • honey

9.5

CROISSANT

red fruit compote • butter

5

AMERICAN PANCAKES

red fruit compote

• powdered sugar • Nutella

9.5

BRIOCHE BUN

cheese • scrambled eggs

9.5

SWEET

APPLE PIE

whipped cream

5.5

CHEESECAKE

blueberry compote

5.5

PASTEL DE NATA

crème pâtissière

5.5

For allergens, ask our staff

LUNCH

10:00 - 16:00

On brioche

PHILLY CHEESE STEAK

flat iron • chimichurri • Manchego
• caramelized onions • mizuna

14.5

SPANISH BURGER

little gem • tomato • pickle
• Manchego • lardo
• caramelized onions • pimentón sauce

15.50 | *with fries* 19.5

CROQUE MADAME

béchamel • ham • fried egg
• chives • brioche bread

11.5

On sourdough

SALMON SANDWICH

wakame/cucumber salad
• little gem • wasabi cream • ponzu gel

13.5

HUMMUS SANDWICH

with feta • grilled vegetables
• olive crumble

11.5

BURRATA

cherry tomato • salsa roja
• tomato caviar
• olive crumble • mizuna

11.5

SANDWICH

VEAL CROQUETTES

lettuce • coarse mustard

11.5

DAILY SOUP

9.5

GAMBAS

A LA PLANCHA

salsa roja • flatbread

14.5

RISO SALAD

feta • sun-dried tomato
• pesto dressing • fig
• pine nuts • crostini

14.5

CAESAR SALAD

chicken • egg • parmesan
• anchovy • crostini

15.5

For allergens, ask our staff

BITES

FROM 12:00

PATA NEGRA

100% Bellota

13,75

SERRANO HAM

melon • balsamic

11,5

CHISTORRA CHORIZO SAUSAGES

baked

◦ *piri piri pepper Sauce*

9,5

RIBS

*honey/sriracha rub or
extra spicy with scorpion pepper*

10,5

BACALHAU CROQUETTES

chorizo foam

7,5

SARDINES

crostinis • samphire butter

◦ *salsa roja*

8,5

OYSTERS

ponzu • red pepper

4,5

CALAMARI

cajun • salsa roja

◦ *crème fraîche gel*

10,5

WARM SOURDOUGH BREAD

miso butter

7,5

PATATAS BRAVAS

pimentón sauce

6,5

TAGGIASCA OLIVES

5,25

GRILLED VEGETABLES

salsa verde

7,5

FRIED EGGPLANT

eastern sauce

7,5

WAKAME/ CUCUMBER SALAD

sesame and ponzu

6,5

For allergens, ask our staff

TO SHARE

FROM 17:00

FLAT IRON STEAK

chimichurri

24.75

PETIT POUSSIN

*24 hours in Italian herb brine
rosemary cream • roseval*

21.5

BEEF TATAKI

edamame • sesame

◦ *roasted garlic • green onion*

12.5

LAMB CHOPS

*sweet potato • salsa verde
◦ aji amarillo*

15.5

MIX OF SASHIMI

wasabi cream • ponzu gel

◦ *wakame • sweet and sour ginger
◦ bonito mayonnaise*

14.75

RISO SALAD

feta • sun-dried tomato

◦ *pesto dressing • fig
◦ pine nut • crème fraiche gel*

12.75

PULPO

pico de gallo

12.75

GAMBAS A LA PLANCHA

salsa roja

13.5

LADY TONGUE

brown butter • fresh salad

daily price

SWORDFISH TIRADITO

mango • aji amarillo

◦ *tiger's milk • samphire*

13.25

CAESAR SALAD

chicken • little gem • anchovy

◦ *egg • croutons*

12.75

CHICKEN SKEWERS

yakitori • sesame crisp

10.25

BURRATA

cherry tomato • salsa roja

◦ *olive crumble*

9.5

For allergens, ask our staff

SIDES

FRESH FRIES

mayonnaise or ketchup

5.5

SWEET

POTATO FRIES

truffle mayonnaise

7.5

FRESH FRIES

truffle mayonnaise

◦ *Parmesan cheese*

7.5

SNACKS

BITTERBALLS

7 pieces

8.5

CHEESE STICKS

7 pieces

8.5

For allergens, ask our staff

DESSERT

PASTEL DE NATA

*crème pâtissière • orange ice cream
• Dutch biscuits*

7.5

LICOR 43

YOGURT PANNA COTTA

caramel • white chocolate mousse

7.5

CHEESECAKE

*blueberry compote
• blackcurrant ice cream*

7.5

MILLE FEUILLE

*strawberries • crème pâtissière
• vanilla*

7.5

ESPRESSO

PARFAIT

meringue • caramel

7.5

For allergens, ask our staff

