

Kleine gerechten om te delen

Tonijn in sesam-peperkorst 10,-
Avocadocrème | appelcompote

Steak tartaar 10,50
Kappertjes | saffraanmayo | crostino

Burrata 9,50
Tomatencoulis | pesto | crostino

Surf & Turf 12,-
Gamba | buikspek | mango-papayasalsa

Gefrituurde Calamares 9,50
Zwarte mayo | grapefruit

Varkenskarbonade 11,-
Zuurkoolkroketjes | whiskysaus |
pittig gemarineerd

Coquilles in kruidenkorst 12,-
Sinaasappelcoulis | waterkers

Vegetarische salade 11,-
Biet | geitenkaas |
balsamico-mosterddressing

Bijgerecht: Frites uit Zuyd 4,-
Verse friet | huisgemaakte mayonaise

VENSTER 33

Hoofdgerechten

Angusburger huisgemaakt 19,-
Tomatenchutney | friet

Vis van de Cuyp *weekprijs*
Wekelijks een ander visje

Spaghetti di mare 17,-
Mosselen | gamba's | tomatensaus

Ribeye 22,50
Bospaddestoelen | aardappelmousseline |
rodewijnsaus

Melanzane Parmigiana 18,-
Parmezaanse kaas | aubergine |
mozzarella

Texas Style

BBQ Brisket

Zacht rundvlees van de grill |
maïskolf | huisgemaakte BBQ saus |
Turks brood

21,50

Halve maiskip van de grill

Frisse kip
Caesar salade | crostini | thijm-
knoflookmarinade | citroen

Pittige kip
Peperoliemarinade |
aardappel | knollenmix | pepermayo
19,-

Specials

Elke week maakt onze keuken drie nieu-
we verrassende kleine gerechten.
Je vindt ze op onze aparte menukaart.
Alle gerechten zijn los van elkaar te
bestellen, genieten maar!

Om na te tafelen

Chocoladetaart 7,-
Crumble | bloedsinaasappel ijs

Pavlova met roodfruit 7,-
Italiaans schuim | slagroom |
bosbessencoulis

Cheesecake 7,-
Aardbeienijs

Scroppino 7,-
Wodka | prosecco | citroensorbet

Pitcher Scroppino 35,-

Kaasplankje 12,-
5 soorten kaas | vijgenbrood

De wijnen bij Venster 33 zijn ingedeeld op smaak. Van licht & fris naar vol & krachtig.

Witte wijnen

Saboroso Blanco | Fernao Pirez, Arinto, Moscatel
Sappige en fruitige Portugees van inheemse druivenrassen

glas
3,80
fles
21,-

Forte Alto Pinot Grigio | Pinot Grigio
Opgewekt citrusfruit, beetje kruidig

4,30
23,50

Shy albatros | Sauvignon Blanc
Een frisse, elegante en stuivende wijn uit de Pyreneeën

5,20
28,50

Bellerobe viognier | Roussanne
Droog, kruidig en een tikkeltje vet

4,80
26,50

Lista Negra Reserva | Chardonnay, Arinto
Smaakexplosie van vanille, honing, hout en mineralen

5,50
30,-

Perdeberg Chenin blanc

Rode wijnen

Casa nostra | Pinot Noir
Pittige rode bessen, gekoeld geserveerd

5,-
27,50

Saboroso Tinto | Castelão
Soepel frambozenfruit, doordrinkbaar

3,80
21,-

Les Trois Gamins | Merlot, Cabernet Sauvignon
Fruitkarakter met een pittige blauwe-bessen-bite

4,50
25,-

Caoba malbec | Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional
Krachtige en veelzijdige wijn met kruiden en zwart fruit

5,50
30,-

Casa Nostra Valpolicella Ripasso Superiore | Corvina, Corvinone, Rondinella
Rijk en intens met jam, zoethout en bramen

7,-
39,-

Rosé wijnen

La Jara Blush Rosé | Pinot Grigio
De grijze schillen geven een blush rosé. Licht, fris en fruitig

5,-
27,50

Bubbels

La Jara frizzante | Prosecco
Licht tintelende bio-bubbel

4,80
26,50

Gilet | Cava
Verleidelijke mousse van rijp geel fruit en amandelen

49,-

Wijn van de maand

4,50
25,-

Een wijn die wij helemaal perfect bij deze maand vinden passen.
Vraag ernaar en we vertellen er alles over! Proef je met ons mee?