



# MENU

Share your moments with us!  
**@restaurantdewig**

Hogezoom 181a, Renesse  
0111-461473  
Info@restaurantdewig.nl





## HOT & COSY

KOFFIE	2.90
ESPRESSO	2.90
DOPPIO	3.90
CAPPUCCINO	3.40
KOFFIE VERKEERD	3.40
LATTE MACCHIATO	4.00
FLAT WHITE	3.90
WARME CHOCOMELK met slagroom	3.80

VERSE MUNT THEE	3.90
VERSE GEMBER THEE	3.90

BLOOMZ KRUIDEN THEE no nonsens, mr. grey, shiny sencha, touch of jasmin, red explosion, bush adventure	3.20
---	------

## HOT & STRONGER

KOFFIE 43	8.80
IRISH KOFFIE	8.80
FRENCH KOFFIE	8.80
ITALIAN KOFFIE	8.80
DOM KOFFIE	8.80
WARME CHOCOMELK met rum en slagroom	8.80

## FROZEN

Frozen cappuccino (seizoens gebonden)	5.20
--	------

## PASTRY

SUIKERWAFEL met slagroom	5.20
SUIKERWAFEL met kersen en slagroom	5.90
DUDOK APPELGEBAK met slagroom	4.50
POFFERTJES met poedersuiker en boter	5.00
BEN & JERRY IJS chocolate brownie, 100ml	5.00
FRIANDISES huisgemaakte lekkernijen incl. koffie of thee naar keuze	9.00



## BEER, SODA & MORE

### BEER

BRAND 25cl	3.90
BRAND 50cl	6.90
HEINEKEN 25cl	3.90
HEINEKEN 50cl	6.90
BRAND WEIZEN 0.0	4.20
AFFLIGEM DONKER	5.80
AFFLIGEM BLOND	5.80
DUVEL	5.80
AMSTEL RADLER	4.50
AMSTEL RADLER 0.0	3.80
DESPERADOS	5.90
PAULANER WEISSEN 50cl	6.50
QUISPEL WIT	5.70
DE EENHOORN TRIPPEL	5.80
LIEFMANS	5.30
BRUGSE ZOT DUBBEL	5.80
STRAFFE HENDRIK TRIPPEL	5.60
KASTEEL BRUIN	5.80
HEINEKEN 0.0	3.60

### SODA & SPIRITS

COCA COLA	3.50
COCA COLA ZERO	3.50
SPRITE	3.50
FANTA ORANGE	3.50
FANTA CASSIS	3.50
FUZE TEA SPARK. OR GREEN	3.70
RIVELLA	3.50
BITTERLEMON	3.50
FEVERTREE INDIAN TONIC	3.90
FEVERTREE GINGERALE	3.90
FEVERTREE GINGER BEER	3.90
MARIE STELLA SPARK. OR STILL	3.50
APPELEARE	3.50
VERSE JUS D'ORANGE	4.80
BIG TOM TOMATENSAP	4.00
FRISTI/ CHOCOMEL	3.50

### GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE	11.80
fevertree indian tonic, limoen	
MARULA POMEGRANATE	13.80
fevertree indian tonic, granaat appel	
NOLET SILVER DRY	14.30
fevertree indian tonic, steranijs, limoen	
MONKEY 47	13.90
fevertree indian tonic, blauwe bessen, steranijs	
SEEDLIP 0.0	11.00
non-alcohol, fevertree indian tonic	

### &MORE

APEROL SPRITZ	8.20
---------------	------



# GRAPE, BUBBELS & MORE

GRAPES by the glass or bottle

THERE ARE MORE WINES ON THE LIST!

## WHITE

CAMINA VERDEJO

fris, fruitig, soepel 4.90/25.00

CASA SILVA CHARDONNAY

fris, tropisch, filmend 6.30/29.00

SANTA EMA CHARDONNAY

'GRAN RESERVA' vol, hout, boterig 7.30/33.00

FISHWIVES SAUVIGNON BLANC

fris, bloemig, stuivend 6.60/30.00

## ROSE

LA PLUME

fris, fruitig, zacht 4.90/25.00

BY OTT PROVENCE

fris, vol, rond 7.30/33.00

## RED

MONTGRAS DE GRAS CABERNET

rijp, vol 5.30/26.00

ANTICO FUOCO PRIMITIVO

vol, rond, kers 6.60/30.00

## BUBBELS

CAVA BRUT JOVE

glass/bottle 7.20/32.00

CREMANT DE BOURGOGNE

glass/bottle 9.50/42.50

CHAMPAGNE MAISON DEUTZ BRUT

glass/bottle 14.00/65.00

CHAMPAGNE MOET&CHANDON ICE

bottle 95.00

## COCKTAILS

### REFRESHING COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 12.50

passievrucht, wodka, limoen, vanille

OSAKA MEMORIES 14.00

Japane style margarita, sake, Shiso

pruimen wijn, limoen, jasmijn

BASIL SMASH 15.00

Bombay gin, verse basilicum, limoen

### AFTER DINNER COCKTAILS

OOPS I DROPPED THE LEMON PIE! 14.50

limoncello, frangelico, vanille, citrus

ESPRESSO MARTINI 12.00

espresso, wodka, koffie likeur





# LUNCH

## SOURDOUGH

FROM 11.00 TILL 16.00  
geserveerd op desembrood

<b>KARA-AGE CHICKEN</b>	12.50
Japanse kip, veldsla, gepekeld kool, sesam dressing, gepofte rijst	
<b>BBQ BEEF</b>	15.80
geroosterde entrecote, veldsla, gekarameliseerde ui, cowboy boter	
<b>OSSENHAAS CARPACCIO</b>	13.50
truffelmayonaise, kruiden olie, bieslook, pancetta, pijnboompitjes, parmezaanse kaas	
<b>THE HANGOVER</b>	10.50
avocadospread, gepekeld kool, veldsla, bacon strips, 2 gebakken eieren	
<b>VEGGIE</b>	11.00
geitenkaas, veldsla, gekarameliseerde ui, noten, gepekeld kool, vinaigrette	
<b>SPICY TUNA</b>	12.00
veldsla, gepekeld kool, tonijnsalade, sriracha mayonaise	
<b>HOLTKAMP GARNALEN KROKET</b>	14.50
2st. met sriracha mayonaise	
<b>BOURGONDIER KROKET</b>	10.00
2st. rundvlees kroket met grove mosterd	

<b>BENEDICT ROYALE</b>	17.50
gerookte zalm, veldsla, gepocheerd ei, avocado, luchtige Hollandaise	

## MORE

<b>SCHAALDIEREN BISQUE</b>	12.00
"seizoens gebonden"	
<b>KARA-AGE SALADE</b>	13.90
sesam dressing, ingelegde kool, Aziatische smaken, gepofte rijst	
<b>SALADE VIS</b>	17.90
zalm, paling, Hollandse garnalen, gamba, sriracha mayonaise	
<b>VEGGIE SALAD</b>	14.00
veldsla, ingelegde kool, geitenkaas, gekarameliseerde ui, vinaigrette	

salades worden geserveerd met brood en boter





# APPETIZERS & BITES

All day....

## APPETIZERS

LUXE BROODPLANK	7.50
diverse spreads, roomboter, olijven	
PATA NEGRA	14.00
+/- 60 gram, gerookte amandelen	
CHORIZO CROQUETTEN	8.20
5st, met verse aioli	
BABI PANGANG	10.00
Oosters buikspek, gepekeld kool	
TEMPURA GAMBA	12.00
5st, krokante gamba's, Japanse mayo	
YAKITORI SATE	9.80
5st, kipspiesjes, Japanse mayo	
KARA-AGE KIP	12.00
gefrituurde kip, sesam dip	
TRUFFEL FRIETJES	7.50
truffel mayo, parmezaanse kaas	
NACHO CHIPS	9.90
Mexicaans gehakt, cheddar, guacamole	
BITTERBALLEN	10.00
8st, De Bourgondier, grove mosterd	
BORRELMAATJES	12.50
12st, diverse snacks met dips	
WITLOF	7.50
knapperige witlof, parmezaan, truffel	
SPICY TUNA TACO'S	16.00
3st. gepekeld kool, tonijn, sriracha	
TACO ROYALE	20.00
3st, kalfszwezerik, shiitake, parmezaan	
SHARED BITES 2pers	22.50
selectie appetizers voor als je niet kan kiezen maar wel kunt delen!	

## SEAFOOD BAR

KIBBELING	10.00
verse kibbeling, remoulade	
BRIOCHE GEROOKTE PALING	18.00
3st. getoast brioche brood, hangop, mierikswortel, appelsalade	
HOLLANDSE GARNALEN	15.00
geserveerd met verse mayonaise	
SASHIMI TONIJN	16.00
geserveerd met wasabi en soja	
OESTER PLATEAU	26.00
2st. Zeeuwse creuze, 2st. Gillardeau	
2st. Fines de Normandie, geserveerd met Japanse vinaigrette & limoen	

Oesters zijn ook los verkrijgbaar per 3st.

