

ONTBIJT

09.00 - 11.30

DOUX ET VITE

Wentelteefjes | lemon cream | coulis | magere kwark | vers fruit | granola. 11.5

CLASSIQUE

Scrambled eggs | chiliflakes | bladspinazie | magere kwark | vers fruit | granola | coulis | bananenbrood | lemon cream. 13.5

BREAKFAST BOWL

Magere kwark | vers fruit | granola | coulis | chiazaad. 9

KOKOS BOWL

Kokos yoghurt | banaan | granaatappelpitjes | chiazaad | kokosvlokken | amandelboter | pure chocolade. 9.5

PAIN PERDU

Wentelteefjes | brioche brood | lemon cream | coulis | blauwe bes. 8.5

PAIN CHARLATAN

Wentelteefjes | brioche brood | maple syrup | bacon | Parmezaanse kaas | Hollandaise saus. 9.5

PAIN AUX BANANES

Bananenbrood | chocolade | pecannoten | banaan | blauwe bes | lemon cream. 8.5

CROISSANT

Confiture. 2.5
Ham en of kaas. 3.5

LES OEUFs

Ontbijt | brunch | lunch

PAN OMELET

Wit/bruin pain de mer* | courgette | ui | paprika | kastanje champignon | met/zonder spek. 11.5 | 12.5

EGGS ROYALE

Gepocheerde eieren | brioche brood | bladspinazie | veldsla | gerookte zalm | hollandaise saus. 13.5

EGGS BENEDICT

Gepocheerde eieren | brioche brood | bladspinazie | veldsla | ham | hollandaise saus. 12.5

EGGS AVOCADO

Gepocheerde eieren | brioche brood | bladspinazie | veldsla | avocado spread | hollandaise saus. 12.5

ANTIPASTI

16.00 - 22.00

GEMARINEERDE OLIJVEN

Groene en zwarte Siciliaanse olijven. 5

CALAMARES

Huisgemaakte calamaresringen | aioli. 9

BOULETTES À LA LIÉGEOISE

Huisgemaakte gehaktballen | zoete saus | brood. 7.5

CREVETTES CUITES | 10 st.

Kraakverse pelgarnalen | aioli | citroen. 11

CAMEMBERT

Uit de oven | rozemarijn | knoflook | honing. 10.5

GARNALENBITTERBALLEN | 4 st.

Huisgemaakt 50gr. p.s. | citroenmayonaise. 9.5

NORMANDISCHE OESTERS per stuk 2.5**CROSTINI**

- Steak Tartare Préparé | tartaarmayonaise. 3
- Caprese | mozzarella | pomodori | basilicum. 2.5
- Gerookte zalm | mierikswortelerème | citroenolie. 3
- Pane con Prosciutto. | 5 st.
Prosciutto | knoflook | pomodori. 11.5

BREEKBROOD

- Kruidenboter. 5.5
- Huisgemaakte aioli. 6
- Wisselende huisgemaakte tapenade. 5.5
- Alle toppings. 6.5

FLAMMKUCHEN

De gehele dag verkrijgbaar

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.

GRUYÈRE

Spek | ui | Gruyère kaas. 15.5

MOZZARELLA & POMODORI

Mozzarella | pomodori | basilicum | extra vierge olijfolie | rucola. 15.5

TRUFFE & JAMBON

Truffelerème | tomaat | prosciutto | Parmezaanse kaas | rucola. 15.5

PLATEAUS

Inclusief brood

ANTIPASTI VOOR TWEE

Selectie van warme en koude gerechten van onze antipastikaart. 25.5

CHARCUTERIE

Selectie van diverse fijne vleeswaren (koud). 16.5

FROMAGE

Selectie van kwaliteitskazen. 16.5

BRUNCH & LUNCH

09.00 - 16.00

SANDWICH**CARPACCIO**

Wit/bruin pain de mer* | Black Angus carpaccio | Iberico kaas | kappertjes | rucola | shiitake-truffel tapenade | pompoenpitten. 13.5

GEROOKTE ZALM

Wit/bruin pain de mer* | gerookte zalm | mierikswortelerème | bladspinazie | little gem | komkommer | radijs | tomaat | citroenolie. 13.5

PULLED VEGGIE

Wit/bruin pain de mer* | pulled jackfruit | coleslaw | BBQ saus | little gem. 11.5

SOEPEN

Ontbijt | brunch | lunch | diner

GEGRATINEERDE UIENSOEP

Klassieke Franse uiensoep gegratineerd | Gruyère kaas. 8.5

DAGSOEP

Wisselende dagsoep, zie krijtbord. dagprijs

SALADES

Ontbijt | brunch | lunch | diner

CAESAR SALAD

Gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip) | ei | little gem | botersla | croutons | Parmezaanse kaas | ansjovis | Caesar dressing | brood. 17.5

BURRATA & VENKEL SALADE

Burrata | venkel | sinaasappelpitjes | rucola | little gem | pecannoten | granaatappelpitjes | chiliflakes | brood. 17.5

FLAMMKUCHEN

De gehele dag verkrijgbaar

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.

GRUYÈRE

Spek | ui | Gruyère kaas. 15.5

MOZZARELLA & POMODORI

Mozzarella | pomodori | basilicum | extra vierge olijfolie | rucola. 15.5

TRUFFE & JAMBON

Truffelerème | tomaat | prosciutto | Parmezaanse kaas | rucola. 15.5

DINER

17.00 - 22.00

VOORGERECHTEN**ANTIPASTI VOOR TWEE**

Selectie van warme en koude gerechten van onze antipastikaart. 25.5

NORMANDISCHE OESTERS per stuk 2.5**CREVETTES CUITES**

Kraakverse pelgarnalen | aioli | citroen. 11

CARPACCIO

Black Angus carpaccio | Iberico kaas | kappertjes | rucola | shiitake-truffel tapenade | pompoenpitten. 13.5

ROUGET BARBET & GEWÜRZTRAMINER

Rode mulfilet gegratineerd in Gewürztraminer | fijne groenten | crostini. 14

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GRAM)

Versgemalen rauwe biefstuk | kappertjes | ansjovis | cornichons | rauwe eidooier | crostini | handgesnedenpatatten. 13

ESCARGOTS FLAMBÉES A L'ABSINTHE

Wijngaardslakken | kruidenboter | Absinthe | brood. 12

ASPERGES GRILÉE

Gegrilde groene asperges | truffelolie | brokkelkaas | notencrumble. 12.5

KIDS

Tot 12 jaar

KALFSKROKETJE

Kalkrokette | handgesneden patatten | side salad | appelmoes | mayonaise. 8.5

BOULETTES À LA LIÉGEOISE

Gehaktballen in zoete saus | handgesneden patatten | side salad | appelmoes | mayonaise. 8.5

KIDS CHEESECAKE

Strawberry cheesecake | Fristi ijs. 4

www.wyckercabinet.nl**CABINET CLASSICS****STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM)**

Versgemalen rauwe biefstuk | kappertjes | ansjovis | cornichons | rauwe eidooier | crostini | handgesneden patatten. 18.5

“CLUB” KIP

Cabinet bol | kip | bacon | little gem | coektilsaus | tomaat | gekookt ei | handgesneden patatten. 15.5

CROQUE MADAME

Pain de mer* | kaas | ham | bechamelsaus | Gruyère kaas | spiegelei | huisgemaakte ketchup. 9.5

CROQUETTES DE MAISON

Huisgemaakte kroketten | wisselende vulling | brioche brood | garnituur. dagprijs

CABINET BURGER

Cabinet bol | Black Angus runderburger | kropsla | cheddar kaas | bacon | augurk | pomodori | huisgemaakte ketchup | handgesneden patatten. 18.5

RAVIOLI SPINAZIE & RICOTTA

Ravioli | spinazie | ricotta | salie-boter saus | Parmezaanse kaas | rucola. 18.5

KIDS

Tot 12 jaar

CROQUE KIDS

Ham | kaas | huisgemaakte ketchup. 5

KALFSKROKETJE

Kalkrokette | handgesneden patatten | side salad | appelmoes | mayonaise. 8.5

BOULETTES À LA LIÉGEOISE

Gehaktballen in zoete saus | handgesneden patatten | side salad | appelmoes | mayonaise. 8.5

LUNCHSPECIALS

Kijk op onze krijtborden voor de wisselende lunchspecials.

** Pain de mer is een geheel veganistisch Zeeuws natuurdesembrood, bereid met o.a. gezuiverd zilt zeeewater uit de Oosterschelde.*

= Vegetarisch | Vegan =

HOOFDGERECHTEN**CABINET BURGER**

Cabinet bol | Black Angus runderburger | kropsla | cheddar kaas | bacon | augurk | pomodori | huisgemaakte ketchup | handgesneden patatten. 18.5

COQ AU VIN BLANC

Scharrelkip | Riesling | dragon | pancetta | seizoensgroenten | handgesneden patatten. 18.5

DINERSPECIALS

Kijk op onze krijtborden voor de wisselende dinerspecials.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM)

Versgemalen rauwe biefstuk | kappertjes | ansjovis | cornichons | rauwe eidooier | crostini | handgesneden patatten. 18.5

RAVIOLI SPINAZIE & RICOTTA

Ravioli | spinazie | ricotta | salie-boter saus | Parmezaanse kaas | rucola. 18.5

DESSERTS**PROFITEROLE**

Huisgemaakte soes | vanille ijs | chocolade saus | amandelschaafsel | slagroom. 8.5

CLAFOUTIS

Klassiek Frans gebak vers uit de oven | perziken | blauwe besse | lemon cream. 8.5

CHEESECAKE

Huisgemaakte wisselende cheesecake. 7

PETITE ASSIETTE DE FROMAGE

Selectie van kwaliteitskazen. 12

Onze keuken kan gerechten aanpassen als er sprake is van bepaalde allergieën of dieetwensen.



- 't wycker -

CABINET

BAR

WARMER DRANKEN Take Away

Koffie	2.6
Cappuccino	2.9
Koffie Verkeerd	2.9
Espresso Ristretto	2.6
Dubbele Espresso	4.1
Espresso Macchiato	3.3
Flat White	3.3
Latte Macchiato	3.5
Latte Macchiato Caramel Hazelnoot	4
Iced coffee Caramel Hazelnoot	4.2
Warme Chocomel	3
Decafé	0.5
Soja havermelk	0.5
Shot Caramelsiroop Hazelnootsiroop	0.5
Slagroom	0.5

THEE Biologische theesoorten van Simon Lévelt

Earl Grey Darjeeling Ceylon Supérieur Indian Chai Green	
Thé Marocain Lemongrass Green Jasmijn Chung Hao	
Rooibos Kamille Lemon Sterrenmix	2.7
Verse Munt Gember thee	3.4
Verse Munt Gember Citroen thee	3.7
Verse Gember Sinaasappel Steranijs thee	4

VLAAI & CHEESECAKE

Limburgse vlaai van bakkerij Mathieu Hermans	4.3
Huisgemaakte cheesecake	7

VERSE SAPPEN

Vers sinaasappelsap	4.3
Framboos Rode Biet Appel sap	4.3
Wortel Gember Sinaasappel Appel sap	4.3

HOMEMADE LEMONADE SODA & SYRUP

Munt & limoen Violet Granaatappel Mango Bosbes	3.4
--	-----

FRISDRANKEN

Coca Cola Coca Cola Zero	2.7
Chaudfontaine Rood Chaudfontaine Blauw	2.7
Fanta	2.7
Sprite	2.7
Fuze Tea Sparkling Fuze Tea Green	2.9
Finley Bitter Lemon	2.9
San Pellegrino Aqua Tonica	2.9
Finley Ginger Ale	2.9
Diverse Fever Tree tonic	3.7
Rivella	3
Big Tom Spiced Tomato Mix	3.9
Appelaere 100% puur natuurlijke appelsap	3.3
Perelaere 100% puur natuurlijke perensap	3.3
Fristi	2.7
Koude Chocomel	2.7
Koude Melk	2.5
Aqua Panna - 0,75 ltr.	6
San Pellegrino - 0,75 ltr.	6

ALCOHOLVRIJE APÉRO

Spiced Lemon & Rose - Soda Munt Citroen	4.7
Straight Lemon - Soda Munt Citroen	4.7
Floral Ginger & Orange - Soda Munt Sinaasappel	4.7
Loopuyt Virgin Gin 0%	7.7
[Incl. San Pellegrino Tonic Sinaasappel Munt]	

BIER VAN HET VAT

Cabinet Huisbier		wisselend
Jupiler	5,2% alc.	2.9 3.8 5.6
0,25 cl. / 0,33 cl. / 0,50 cl.		
Hertog Jan Pilsener	5,1% alc.	3.3 3.9 6.1
0,25 cl. / 0,30 cl. / 0,50 cl.		
Hertog Jan Weizener	5,7% alc.	4.4 5.1 7.1
0,25 cl. / 0,30 cl. / 0,50 cl.		
Lefte Blond	6,6% alc.	4.6
Lefte Brune	6,5% alc.	4.6
La Chouffe	8% alc.	4.5
Tripel Karmeliet	8% alc.	5.3
Wisseltap		wisselend

BIER OP FLES

Duvel	8,5% alc.	4.9
Westmalle Dubbel	7% alc.	4.9
Liefmans Fruitesse	3,8% alc.	4.3
Vedett Extra Blond	5,2% alc.	4.4
Vedett Extra White	4,7% alc.	4.4
Vedett IPA	5,5% alc.	4.4
Brouwerij 't IJ IJwit	6,5% alc.	5.1
Brouwerij 't IJ IPA	6,5% alc.	5.1
Brouwerij 't IJ Zatte	8% alc.	5.1
Jupiler	0% alc.	2.9
Hoegaarden Citrus	0% alc.	3.7
Lefte Blond	0% alc.	4.5

GIN (5 cl.) Exclusief Tonic

BOMBAY SAPPHIRE [Gember Limoen]	6.9
<i>Tip: Fever Tree Indian Tonic Water</i>	

JEKER GIN [Sinaasappel Rozemarijn]	8.6
<i>Tip: Fever Tree Indian Tonic Water</i>	

MARULA GIN [Grapefruit Jeneverbes]	11.6
<i>Tip: San Pellegrino Aqua Tonica</i>	

TANQUERAY N10 [Framboos]	7.9
<i>Tip: Fever Tree Mediterranean Tonic Water</i>	

GIN MARE [Citroen Tijm]	11.4
<i>Tip: Fever Tree Mediterranean Tonic Water</i>	

HENDRICK'S [Komkommer]	9.2
<i>Tip: Fever Tree Indian Tonic Water</i>	

GIN VAN DE MAAND	wisselend
<i>Verrassende met zorg gekozen gin</i>	

GINERATION [Sinaasappel Basilicum]	7.7
<i>Tip: Fever Tree Elderflower Tonic Water</i>	

MONKEY 47 [Roze Peperbolletjes Limoen]	11.6
<i>Tip: Fever Tree Indian Tonic Water</i>	

LOOPUYT [Framboos Munt]	7.7
<i>Tip: San Pellegrino Aqua Tonica</i>	

BOBBY'S [Sinaasappel Kruidnagel]	9.5
<i>Tip: Fever Tree Clementine Tonic Water</i>	

APÉRO

Campari Ricard Pastis 51 Port Sherry	vanaf 4.5
Diverse vermouthe	vanaf 4.5
Mimosa - Prosecco vers sinaasappelsap	6.6
Contratto Spritz - Contratto prosecco soda	7.5
Limoncello Spritz - Limoncello prosecco soda	7.5
Bloody Mary - Big Tom tomatensap Vodka	9.2
Maestrichter Mule - Marv Vodka Fever Tree Ginger Beer	8.8
Espresso Martini - Espresso Kahlúa Vodka	8.5

MOUSSEREND & CHAMPAGNE

CHARLES ELLNER CHAMPAGNE BRUT	29.5 59
Chardonnay - Pinot Noir [FR, Champagne]	37.5 cl 75 cl.
<i>Rijke, complexe maar vooral frisse champagne.</i>	

RAAR BRUT ROSÉ	9 49.5
Pinot Noir [NL, Limburg]	
<i>Een schitterende cuvée van Limburgse bodem. Subtiel fruitig en een tikkeltje 'raar'.</i>	

BOTTEGA PROSECCO BIO	7.7 37.6
Glera [IT, Veneto]	
<i>Duurzame, stijlvolle en elegante prosecco. Bloemig, fruitig en duidelijke typische tonen van rijpe appel. Perfect als aperitief en bij antipasti.</i>	

GEDISTILLEERD

Diverse Schotse en Ierse whisky, bruine en witte rum, wodka etc.	vanaf 6
Jonge jenever, Oude jenever, Els	vanaf 4

DIGESTIEF

Limoncello	5.4
Diverse Grappa, Calvados, Cognac, Armagnac, Eau de vie etc.	vanaf 6

LIKEUREN

Baileys, Amaretto, Cointreau, Liqueur 43, Grand Marnier, Tia Maria, Drambuie, Sambuca, Frangelico, etc.	vanaf 5.5
---	-----------

CABINET WIJNSPECIALS

Vraag het bedienend personeel naar de Cabinet Wijnspecials of kijk zelf in ons cabinet. Deze exclusieve wijnen zijn voor echte wijnliefhebbers een must. Enkel per fles te bestellen.

WIJN VAN DE MAAND

Wisselende maandwijnen die mooi aansluiten bij onze gerechten. Te bestellen per glas of fles.

DRINKSPECIALS

Ook selecteren wij iedere maand een cocktail, bier en gin die perfect bij het seizoen past. Bekijk onze drinkspecials.

WITTE WIJN

PANAMERA	6.3 31.2
Chardonnay [V.S., California]	
<i>Rond en romig in de aanzet met intense aroma's. Gerijpt op eikenhouten vaten. Een goede combinatie bij gegrilde vis, gevogelte en sterke kazen.</i>	

DOMAINE GIBAULT	5.5 27.2
Sauvignon Blanc [FR, Loire]	
<i>Uiterst zuivere wijn met een mooie geur. Aroma's van kruiden, vuursteen en cassisbladeren. Expressief met een lange finale.</i>	

CUVEE XII APOSTELHOEVE	6.9 34.2
Müller Thürgau-Auxerrois-Pinot Gris [NL, Limburg]	
<i>Mooie kruidige wijn met fruitige zuren. Aroma's van abrikozen, rijpe vijgen en een vleugje peer. Lekker bij visgerechten, salades en als aperitiefwijn.</i>	

LES GARRIGUES	5.2 25.5
Chardonnay [FR, Lanquedoc-Roussillon]	
<i>Heldere gouden kleur, expressieve aroma's van citrusvruchten en acacia. Ideale begeleider bij salades en visgerechten.</i>	

AOTEAROA	5.6 27.7
Sauvignon Blanc [NZ, Marlborough]	
<i>De neus geurt naar limoen en grapefruit. De aanzet is zeer intens en fruitig met een mooie mineralige touch. Verfrissende wijn perfect als aperitief of bij antipasti.</i>	

GRAN TRIO BIANCO	4.9 24.2
Chardonnay-Fiano-Malvasia [IT, Puglia]	
<i>Intense aroma's van witte bloemen en vanille. In de mond fris en mineraal en aan het eind aangenaam geparfumeerd. Erg mooi bij zeevruchten en schaaldieren.</i>	

VIEJO MARCHANTE	5.4 26.7
Verdejo [ES - D.O. Valdepeñas]	
<i>Licht geel van kleur, fris en zacht, met een lichte kruidigheid en fruitige finale. Goed te combineren bij visgerechten, risotto en zeevruchten.</i>	

GREY DIAMOND	5.6 27.7
Pinot Grigio [IT, Lombardije]	
<i>Biologisch geproduceerde witte wijn met een briljante strogele kleur, delicate frisse en geurige smaak</i>	

ROSÉ

DOMAINE ST. FELIX ROSÉ	5.4 26.7
Grenache-Cinsault [FR, Pay's D'oc]	
<i>Bleke kristalzuivere rosé. Verfrissend, levendig en aromatisch, de ideale rosé voor ieder moment.</i>	

RODE WIJN

CLÉMENT BOSQUET	5.2 25.5
Merlot [FR, Languedoc]	
<i>Elegant en sappig. Aangename open geur, kersen en pruimen, een vleugje kruidigheid. Lekker bij gebraden of gegrild vlees en kaas.</i>	

PINOT NOIR OVERST	6.6 32.7
Pinot Noir [NL, Limburg]	
<i>Mooie lichtrode wijn, gerijpt op Frans eikenhouten vaten. Zwoele vanilletonen, aroma's van rood fruit. Ideaal bij gevogelte en zachte kazen.</i>	

TALÓ DI MANDURIA DOP	6.6 32.7
Primitivo [IT, Puglia]	
<i>Aangename aroma's van kersen, pruimen, chocolade en vanille. Fluweelzachte en zwoele structuur met intense afdrank, rijk en licht zoetig.</i>	

GRAN TRIO ROSSO	4.9 24.2
Negroamaro-Primitivo-Malvasia Nera [IT, Puglia]	
<i>Aroma's van rijpe kersen en pruimen, chocolade en specerijen. Volle rijke aanzet en een zachte lange afdrank. Past goed bij gegrild rood vlees en rijpe kazen.</i>	

MELIAC ROUGE	5.2 25.7
Grenache-Syrah-Carignan [FR, Languedoc]	
<i>Aroma's van rijpe rode bessen en zwarte peper. Zacht en rond mondgevoel, intense en verfijnde afdrank.</i>	

EL CASTILLA	5.4 26.7
Syrah [ES, Castilla la Mancha]	
<i>Een complete syrah met tonen van bramen en rijpe kersen. Groots met een mooie volle aanzet en zachte nuances. Fijne begeleider bij gegrild vlees.</i>	

LA LINDA	5.6 27.7
Malbec [AR, Mendoza Valley]	
<i>Zachte, sappige wijn met expressieve aroma's van rijpe pruimen, rood fruit en specerijen. Een echte allemansvriend.</i>	