

Le Bar du Bassin

Als sommelier, zytologe en kaasmeester deel ik graag mijn passie voor het combineren van hoogwaardige dranken met heerlijke kazen, charcuterie en andere gerechten. Samen met gerenommeerde partners zoals kaasaffineurs Van Tricht, charcuterie Joka, Fag Creative Foods, streekproducten Deschildre en vele anderen, presenteren we met trots het volgende assortiment.

Geniet ervan! Zoé & het Le Bar-team

Gelieve "1 rekening per tafel" te respecteren.

TAPAS - “TO SHARE OR NOT TO SHARE ?”

Een perfecte vraag wanneer je geniet van ons zorgvuldig samengestelde assortiment. Of je nu wilt delen met geliefden of liever zelf geniet van al het lekkers, de keuze is aan jou!

KLEINE PLANKJES

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	4
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	10
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	12
Plankje Coppa van Belgasconne varken – DeLaet&VanHaver	14
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	14
Plankje Tête de Moine kaaskrullen - Zwitserse aperitiefkaas	14
Plankje boerenpaté ‘La Fête de Cochon’ Dierendonck	16

WARME TEASERS (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

Kleine garnalkroketjes	2 stuks	12
Kleine Noordzeeviskroketjes	4 stuks	20
	6 stuks	28
	8 stuks	34
Trio van kroketjes (garnaal, Chorizo, Noordzeervis)	3 x 2 stuks	28
Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar		20
Albondigas		18
<i>Spaanse gehaktballen van lam met licht pikante tomatensaus en mozzarella</i>		
Croque ‘Ensor’		16
<i>Croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham geserveerd ‘uit het vuistje’ met licht pikante mayonaise</i>		
Zoete aardappelfrietjes Parmezaanse kaas truffelmayo		14

CHEF'S SPECIALS (vanaf 17u30 - 21u en zondag ook 12-15u)

Koude specials

Oesters Irish Gold (6st) met citrus-chili vinaigrette (apart)	24
Ambachtelijk gerookte Noorse zalm met ui, peterselie en toast	22
Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood <i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i>	18
Gemarineerde carpaccio van Chianina rund (Italiaans) geserveerd met crumble van Parmiggiano en geroosterde pistache	20

Warme specials

Gegrilde langoustines met kruidenboter en fijne groenten	24
Pijlinktvis op Andalusische wijze met aioli	20
Gegrilde mergpijp met tartaar van rund, gepekeld ui en toast	27
Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, tomaat, Parmiggiano en focaccia <i>Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding enkel <u>bleu of saignant</u></i>	32

Warme kaas uit de oven!

Saint Marcellin kaas (80gr) uit de oven
met crumble van honing en noten, geserveerd met ambachtelijk brood

18

Supplement salade	3
Supplement brood	3

CHARCUTERIE

Battle of the Butchers	32
+ 50 gr Jamon Iberico de Cebo	12

*Plank met 5 verschillende soorten charcuterie,
geserveerd met artisaanaal brood en huisgemaakte pickles*

**Mosterdspek St. Amandshof & Coppa Belgascone varken &
Secreto 07** (Entrecôte van Rubia Gallega - DeLaet&VanHaver
Paté 'la Fête du cochon' & Pastrami 'New York Style' Holstein – Dierendonck

Bordje Jamón Ibérico de Cebo	25
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen. De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.	

Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra	30
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgas en eikels.	



Bordje Secreto 07 – slagerij De Laet en Van Haver	30
Entrecôte van Rubia Gallega die wordt ingewreven met een mengeling van 7 kruiden en daarna maar liefst 7 weken wordt gerijpt en gedroogd.	

Bordje Duo Pata Negra en Secreto 07	30
De top van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar.	

KAZEN

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)

Plankje 1 soort kaas naar keuze	12
Plankje 3 soorten kaas	18,5
Plankje 5 soorten kaas	25
Plankje 7 soorten kaas	32

Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (optioneel vanaf 3 soorten) en garnituur volgens seizoen.

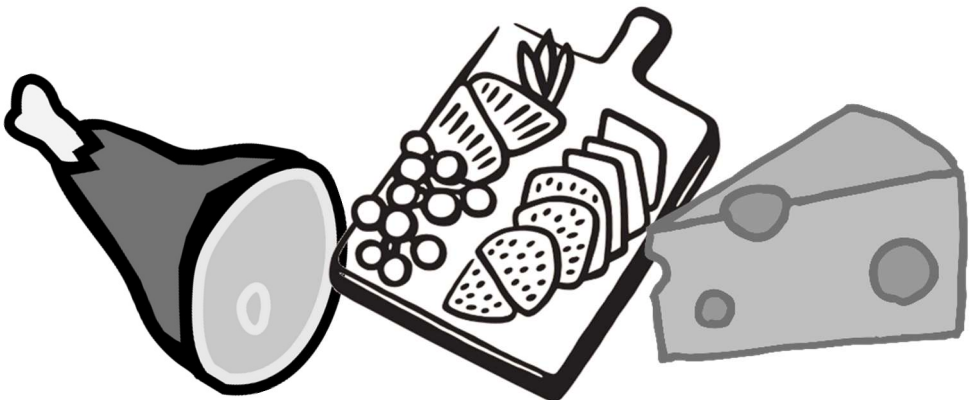
Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.

KUNT U NIET KIEZEN?

Probeer gewoon een **beetje van beide!**

Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie


klein	19,5
groot	30



Kaasselectie

GEIT : **NETELING**

BE



 rauwe melk – Geitenboerderij Polle – Kempen

 Vent de Mer (Sauvignon blanc)  Baptiste white

BUFFEL : **PICCOLO FIORE**

IT

 gepasteuriseerde buffelmelk – Veneto – stijl Camembert

 Herdade do Esporao (arinto,...)  Steenuilke blond

WITSCHIMMEL : **NEPTUNE**

BE



 rauwe koemelk – Oostende – triple crème kaas

 Terre Blanche (Chardonnay)  St Feuillien grand cru

HALFHARD : **MORBIER**

FR

 rauwe koemelk – Jura

 Herdade do Esporao (arinto,...)  Ouwen Duiker blond

HARD (SCHAAP) : **PECORINO DEBBENE**

IT



 rauwe schapenmelk – max. 6 maand gerijpt

 Sábalo (Palomino)  Fourchette

HARD (KOE) : **OLD GROENDAL**


BE

 gepasteuriseerde koemelk – brokkelkaas – Rumbeke

 Henry of Pelham (Baco Noir)  St. Idesbald tripel

ROODBACTERIE : **LE SIRE DE CREQUEY**


FR

 rauwe koemelk – gewassen korst – Noord-Frankrijk

 madeira Boal  Achel 8 bruin

BLAUWSCHIMMEL : **SHROPSHIRE**

ENG

 gepasteuriseerde koemelk – Colston Basset

 Tawny Port 10y  Quintine Amber

Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd.

Sharing tasting menu Le Bar

vanaf 2 personen

2 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes pp.

Onze beroemde garnaalkroketjes, nu in een kleiner formaat

Battle of the Butchers

Plankje met 5 verschillende soorten charcuterie van o.a. slagerijen Dierendonck en DeLaet&VanHaver, geserveerd met artisanaal brood en huisgemaakte pickles

Kaasplank Kaasmeesters keuze

Vier soorten kaas, zorgvuldig geselecteerd in samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht, worden geserveerd met ambachtelijk brood, een frisse salade en seizoensgebonden garnituur

40 pp



Aperitieven

Capo Tonic - <i>Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic</i>	14
Negroni Negroni Sbagliato (<i>prosecco ipv. Gin</i>)	14
Campari	10
Aperol Spritz Campari Spritz	12
Gancia	8
Picon vin blanc	12
Kirr vin blanc	8
Kirr Royal Prosecco	10
Kirr Royal Champagne	16,5
Hierbas Ibicencas - ginger ale	11
Henri Bardouin Pastis	10
Pineau de charentes premier cru	9

Gin tonic

Copperhead 'Scarfes Bar' – Mediterranean tonic	<i>citrus, fruitig</i>	15
'Zeal' gin (lokaal) - Mediterranean tonic	<i>fris, zacht</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Indian tonic	<i>kruidig, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Raspberry&Rhubarb tonic	<i>fruitig, zoet</i>	15

Spirits

Mary White vodka		9	
Rum	Plantation 3-stars	<i>wit</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>bruin</i>	9,5
Whiskey	Monkey Shoulder 'Scottish blended malt'		9
<i>Supplement frisdrank</i>			3

Vermouth Padro&Co

Blanco Reserve	<i>wit/fruitig</i>	8,5
Dorado Amargo Suave	<i>wit/kruidig</i>	9
Rojo Classic	<i>rood/fruitig</i>	9
Rojo Amargo Reserva	<i>rood/kruidig</i>	9,5

Apero Suggestie

Vraag naar onze suggestie van het moment!

Alcoholvrije aperitieven

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
Seedlip spice 94 gin	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro (<i>kruidenlikeur</i>), <i>limoensap en tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12

Frisdranken

Eaumege plat / bruis 25cl	3,5
Eaumege plat / bruis 50cl	6
Coca Cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Ritchie limonade citroen en framboos	4
Ritchie limonade pompelmoes	4
Lipton Ice Tea	3,5
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	5
Appelaere - appelsap	4
Ginger ale / Ginger beer	4
Tonic / light tonic	4
Bitter lemon	4

Bieren



Op tap	25cl	33cl
Stella Artois - 5,2°	3,5	4
De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere - 6,5°		4,5

Fris blond bier van hoge gisting, koppig van karakter, zacht van smaak

Op fles

Witbier	Baptiste white 5°	4
	Krevet van 't Koelschip (Oostende) 5°	5
Blond	Duvel 8,5°	5
	St. Feuillien Grand cru 9,5°	5
	Martha Sexy Blond 8°	5
	Ouwen Duiker 7°	5
	Steenuilke 6,5°	5
IPA	Sloeber 7°	5
Tripel	St. Idesbald tripel 9°	5
	Troubadour Magma 9°	5
	<i>Tripel met de bitterheid van een IPA, aroma's van exotisch fruit</i>	
	Fourchette 7,5° (Huwelijk tussen een tripel en witbier)	5,5
Amber	Quintine 8,5°	5,5
Dubbel	Achel 8°	5
Quadrupel	Martha Brown Eyes 12°	5,5
	Gouden Carolus whisky infused 11,7°	6
	Cuvée Château 11°	5,5
Rood Bruin	Duchesse de Bourgogne 6,2°	4
Geuze	Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl)	8,5
	Oude Geuze Beersel 6,5° (37.5cl)	9,5
Fruitbier	Bacchus framboos 5° (37.5cl)	6,5
	Kriek Boon 4°	4
	Lindemans Pêcheresse 2,5° (Fruitbier van perziken)	4
Alcoholvrij	Troubadour Zestra 0.3° IPA (frisbitter, licht fruitig)	5
	Kwaremont 0.3° (zacht blond)	4,5
	Liefmans fruitesse 0.0° (kriek)	4

Versterkte wijnen

Sherry

Manzanilla 'La Gitana' 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>droog, fris</i>	7
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>gerijpt, licht zoetig</i>	8
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>zoet, stroopachtig</i>	9,5

Porto – Quinta Do Noval







Witte port			7
Ruby port			8
Tawny port 10y			11
Tawny port 20y			16
Tawny port <i>Colheita 2003</i>			12

Madeira – Henriques & Henriques

Sercial 15 years old	<i>droog</i>	14
Boal 15 Years old	<i>half zoet</i>	14
Malvasia 15 years old	<i>zoet</i>	14

Zoete witte wijnen



<u>IT</u> Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte		7,5	37
 100% Moscato			
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (<i>licht sprankelend</i>)			
<u>ES</u> Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)		7,5	30
 100% Muscat			
 perzik - abrikoos - honing – vanille			
<u>FR</u> Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37.5cl)		11,5	32
 100% Petit Manseng			
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten			


Wijn per glas




Mousserende wijnen


IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,5 38

 85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso

 groene appel - peer - litchi - ananas


IT Pet Nat 3 POP! – Castello di Cigognola – Provincia di Pavia 10 42

 100% Barbera (**rosé**)

 vruchten - zoete pompelmoes


Pétillante naturel : natuurlijk gemaakt en niet gefilterd


BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 12,5 58

 100% Chardonnay

 rijpe appel - honing – brood


FR Champagne Vazart-Coquart Extra Brut – Chouilly 16 84


 100% Chardonnay

 amandel - geconfijte citroen - hazelnoot - acacia bloemen


Witte wijnen


FR Le Vent de Mer – Haute Vallée de l'Orb IGP (Pays d'Oc) 6,5 32

 100% Sauvignon Blanc


 floraal - citrus - tropisch fruit (*fris, fruitig*)

ES Sábalo – Bodegas Barbadillo – Jerez (Sherry) 7,5 37

 100% Palomino

 rijpe appel - meidoorn - ananas - liguster (*fris, complex*)

IT Terre Bianche – De Vigili – Alto Adige 9 40

 100% Chardonnay

 perzik - honinggraat - koekjes - brioche (*medium-vol, zacht*)


PT Herdade do Esporao Reserva Branco - Alentejo 9 40

 Arinto - Antao Vaz - Roupeiro

 geconfijte citrus - boter - vanille - gebrand (*karaktervol, mineraal*)

Rode wijnen



FR La Belle Vie – Haute Valée de l’Orb IGP (Pays d’Oc)	6,5	32
 Grenache - Syrah		
 donker fruit - zoethout - linde (<i>medium, zacht</i>)		
IT Frescaripa ‘Bardolino Classico’ – Masi – Veneto	8	38
 Corvina - Rondinella - Molinara		
 rode kers - aalbes - verse kruiden - rooibos (<i>fruitig, fris</i>)		
UY Overground – Viña Progreso – Uruguay	8	38
 100% Cabernet Franc		
 donker fruit - blonde tabak - sigaaroodsje (<i>kruidig, complex</i>)		
CA Henry of Pelham – VQA Ontario (Canada)	11	48
 100% Baco Noir (stijl primitivo)		
 gestoofde zwarte bessen - zoete specerijen (<i>intens, sappig</i>)		

Rosé wijnen

IT Planeta rosato – Planeta Vini – Sicilië	6,5	32
 100% Syrah		
 roos - granaatappel - aardbei (<i>floraal, droog</i>)		
ES Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra	7	33
 100% Garnacha Tinta		
 bosaardbei - framboos - lactisch (<i>fruitig</i>)		
FR Love by Château Léoube – Côtes de Provence	9	40
 40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah		
 rode vruchten - citrus - mineraal - licht zilt (<i>droog</i>)		

Wijnen per fles



Champagne

- FR Deutz Brut Classic** 88
34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier
- FR Salmon 'Blanc de Noirs'** 92
100% Pinot Meunier
- FR Bollinger Special Cuvée Brut** 120
60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier

Witte wijnen

- GR Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta** 35
Dafni
citrus - rozemarijn - laurier (fris, kruidig)
- IT Bombino Bianco – Rivera – Puglia** 35
Bombino Bianco
rode appel - peer - witte bloemen (levendig, fruitig)
- ES Puesta en Chus – Bodega Frontio – Castilla y León** 38
Puesta en Cruz
groene appel - hooi - citrus (verfrissend, complex)
- FR Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon** 40
Roussanne
acacia - vanille - bergamot - witte perzik (vol, zacht)
- IT Colli di Luni – Cantina Lunae – Ligurië** 45
Vermentino
limoenschil - witte perzik - kamille - mirte (fruitig, floraal)
- ES Idoia Blanco – Ca N'estruc – Catalonië** 45
Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello
perzik - abrikoos - honing - notig (vol, boterig)

<u>DE</u>	Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz	48
	Riesling <i>citrus - peer - limoen - ananas (levendig, extravagant)</i>	
<u>ZA</u>	Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch	52
	Sauvignon Blanc <i>kruisbes - nectarine - limoen (fris, licht mineraal)</i>	
<u>DE</u>	Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden	52
	Weissburgunder (Pinot Blanc) <i>gele appel - gele pompelmoes - gebrand (vatgerijpt, complex)</i>	
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal	58
	Grüner Veltliner <i>peer - appel - abrikoos - witte peper (fris, gekruid)</i>	
<u>FR</u>	Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura	65
	Savagnin <i>geconfijte citrus - bergamot - lactisch (zacht, karaktervol)</i>	
<u>IT</u>	Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige	69
	Pinot Bianco <i>perzik - abrikoos - kruiden (gekruid, complex)</i>	
<u>FR</u>	Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)	72
	Chardonnay <i>honing - gele appel - eik - licht oxidatief (flamboyant, speciaal)</i>	
<u>FR</u>	Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’ – Terrasses du Larzac	75
	Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc <i>brood - rijpe peer - wijngaardperzik - mineraal (zacht, juicy)</i>	
<u>ES</u>	Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat	78
	Garnacha Blanca – Macabeu <i>lychee - sinaasappelbloesem – licht gerookt (rond, elegant)</i>	
<u>I</u>	Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	85
	Ribolla <i>geconfijte perzik - sinaasappel - gebrand (kruidig, vulkanisch)</i>	



Rosé wijnen

- FR Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence** 55
Tibouren
mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

Rode wijnen

- HU Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea** 42
Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir
rode en zwarte bessen - pruim - kruiden (sappig, fruitgedreven)
- FR Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest** 47
Tannat
bramen - zwarte kersen - kruiden (juicy, geconcentreerd)
- IT Pinot Nero – Elena Walch – Alto Adige** 48
Pinot Noir
rode bessen - kers - aardbei - witte peper (fris, elegant)
- ES La Locomotoria Reserva – Uvas Felices – Rioja** 48
Tempranillo
kers - aalbes - geroosterd - tabak (strak, licht kruidig)
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50
Cabernet Franc
rode bessen - walnoot - karamel - munt (medium body, excentriek)
- ZA Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch** 54
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc – Merlot
compote van zwarte bessen - leder - tabak (krachtig, robuust)
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57
Lagrein
kers - pruimenconfituur - donkere chocolade (kruidig, fruitig)

FR	Arbois Trousseau – Rolet – Jura	58
	Trousseau <i>kriek - aardbei - champignon - sous-bois (medium body, complex)</i>	
IT	Sobi – Bentu Luna – Sardinië	58
	Barbera – Bovale <i>marasca kers - violet - vanille - peper (vol, zacht)</i>	
USA	Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast	63
	Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah <i>rood fruit – zoethout - cederhout - wintergroen (fris, elegant)</i>	
IT	Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane, Bolgheri (supertuscan)	67
	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot <i>bosbessen - kers - kruiden - sigaarboos (vol, vlezig)</i>	
CA	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75
	Cabernet Sauvignon <i>pruim - braambes - espresso - eik (intens, stevig)</i>	
SI	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79
	Merlot <i>zoete kruiden - pruim - jam - cacao - leer - tabak (zacht, licht kruidig)</i>	
ES	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	80
	Garnacha – Cariñena <i>bramencompote - anijs - laurier - hout (krachtig, gebalanceerd)</i>	

Magnum rode wijn (1,5L) ?

Vraag naar de wijnkaart van het restaurant.

Bent u op zoek naar klassieke wijnen?

Denk aan verfijnde Bordeaux, elegante Bourgogne of Italiaanse parels.

Vraag gerust naar onze uitgebreide “klassieke” wijnkaart van het restaurant.

Digestieven

Jenever Filliers <i>jong</i>		6
Jenever Filliers <i>5y</i>		6,5
Cognac Hennessy VS		10
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>8y</i>		11,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>12y</i>		13
Hierbas Ibiciencas (<i>kruidenlikeur uit ibiza</i>)		8,5
Vecchio Amaro Del Capo (<i>Italiaans kruidenlikeur</i>)		9,5
Cointreau		8,5
Grand Marnier		8,5
Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen		9,5
Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen		9,5
Baileys		8,5
Huisgemaakte limoncello		8
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco <i>jong</i>		8,5
Grappa Riserva <i>gerijpt</i>		10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>India</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca ‘special dry’	<i>Jamaica</i>	10,5
Rum World’s End Dark Spiced 40°	<i>Caraïben</i>	10
Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt	<i>Schotland</i>	12
Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still	<i>Ierland</i>	11
Whisky Macallan ‘Double Cask’ 12y 40° - single malt	<i>Schotland</i>	17
Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated	<i>Schotland</i>	15
Whisky Nikka ‘from the barrel’ 51,4° - blended malt	<i>Japan</i>	11

Desserts

Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	12
Baba au Grand Marnier sinaasroom vanille Patisserie Caruso	12
Crème Brulée	10
Dame Blanche (vanille verse chocoladesaus)	10,5
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	10,5
Le Kolonel digestief citroensorbet huisgemaakte limoncello	12
Café Glacé	12

Warme dranken

Espresso	3,5
Doppio – dubbele espresso	5
Lungo – koffie	3,5
Deca koffie	3,5
Cappuccino – melkschuim	5
Latte Macchiato	5
Irish Coffee – Whisky	12
Italian Coffee – Amaretto	12

Losse thee – Bonapartea 5

Blue Earl Grey – zwarte thee met blauwe korenbloem
Violet-framboos – groene thee met aroma's van framboos en viooltjes
Bosvruchten – rozebottel thee met wilde bessen en appel

Verse thee 5,5

Verse muntthee
Verse gemberthee