

# SANDWICHES

served from 11:00 - 18:00

## EGGS NORWEGIAN

brioche / gerookte zalm / gepocheerde eieren / Hollandaise saus  
brioche / smoked salmon / poached eggs / Hollandaise sauce  
12.00

## CLUB SANDWICH

spek / kip / gebakken ei / tomaat / ui / friet  
bacon / chicken / sautéed egg / tomato / onion / fries  
14.00

## STEAK SANDWICH

pan cristal / gegrilde entrecôte / blauwe kaas dressing / oesterzwammen / lente ui  
pan cristal / grilled entrecôte / blue cheese dressing / oyster mushrooms / spring  
onion  
15.00

## AVOCADO SANDWICH

getoast volkorenbrood / avocado / gepocheerde eieren / rose peper  
toasted whole wheat bread / avocado / poached eggs / pink pepper  
9.50

## CREAM CHEESE - TOMATO SANDWICH

getoast volkorenbrood / cream cheese / gedroogde tomaten / rode ui / zwarte peper  
toasted whole wheat bread / cream cheese / tomatoes / red onion / black pepper  
9.50

## VITELLO TONATO SANDWICH

pan cristal / kalfsmuis / tonijn mayonaise / knoflook chips / rucola  
pan cristal / veal / tuna mayonnaise / garlic crisps / rocket lettuce  
12.00

## SMOKED MACKEREL SANDWICH

pan cristal / makreel / cornichons / kappertjes / rode ui / citroen / kropsla  
pan cristal / cornichons / capers / red onion / lemon / butterhead lettuce  
12.00

## BRASSERIE MENU

Caesar salade / gebakken gamba's / ei / knoflook croûtons / ui / Parmezaanse kaas  
Caesar salad / roasted shrimps / egg / garlic croutons / onion / Parmesan cheese  
12.50 / 24.00

Nicoise salade / gebakken tonijn / ei / haricots verts / ansjovis / aardappel / olijf  
Niçoise salad / roasted tuna / egg / French beans / anchovy / potatoes / olives  
12.50 / 24.00

Bieten salade / geitenkaas / walnoten / gepocheerd ei  
Beetroot salad / goat cheese / walnuts / poached egg  
12.00

Gerookte IJslandse heilbot / Vadouvan mayonaise / komkommer / grapefruit  
Smoked Iceland halibut / Vadouvan mayonnaise / cucumber / grapefruit  
16.00

Ballotine van ganzenlever / haricots vert salade / brioche  
Goose liver ballotine / French bean salad / brioche  
20.00

"Blanche des Normandie" oesters met citroen en azijn  
French pacific oysters with lemon and vinegar  
9.50 ( 3 st ) / 18.00 ( 6 st )

Romige doperwten soep / munt / Zeeuws spek / roggebrood  
Creamy green pea soup / mint / marinated bacon / rye bread  
12.00

### CAVIAR SELECTED FOR VINKELES

Chinese Oscietra / blini / ei / peterselie / sjalot / crème fraîche  
Chinese Oscietra / blini / egg / parsley / shallot / sour cream  
10 gram – 55.00 / 30 gram – 130.00 / 50 gram – 250.00

### CHEESE BURGER

brioche / spek / Cheddar / tomaat / zure bom van de Leeuw / ui / friet  
brioche / bacon / Cheddar cheese / tomato / gherkin / onion / fries  
18.50

## WIJNKAART

'Tradition' Mas des Bressades 2014,  
Costières des Nimes, Frankrijk  
28.50

### ROSE

Rioja Rosé 2015,  
Muga, Spanje  
28.50

### ROOD

Spätburgunder 2012,  
Manz Rheinhessen, Duitsland  
28.50

Les Romanes 2013,  
Sommiérois, Coteaux du Languedoc, Frankrijk  
28.50

Pago Malarina 2013,  
Bodega Vallobera, Rioja, Spanje  
28.50

Montepulciano d'Abruzzo 'Riseis' 2013,  
Agriverde, Abruzzo, Italië  
28.50

Carmenère 2013,  
Leyda, Rapel Valley, Chili  
28.50

Malbec Fantasia 2014,  
Mauricio Lorca, Mendoza, Argentinië  
28.50

Shiraz, 'Terra Barossa' 2012,  
Thorn-Clarke, Australië  
28.50

# OCCO WIJNKAART

## WIT

Scheurebe 2015,  
Weingut Manz, Pfalz, Duitsland  
28.50

Cuvee Weiss (1 liter) 2015,  
Pfluger, Pfalz, Duitsland  
36.00

Pinot Grigio 'Gregoris' 2015  
Giovanni Fattori, Venetie, Italië  
28.50

Sauvignon Blanc, 2015  
Diemersdal, Durbanville, Zuid Afrika  
28.50

Pinot Blanc 2014,  
Fonné, Elzace, Frankrijk  
28.50

Torrentés 'Fantasia' 2014,  
Mauricio Lorca, La Rioja, Argentinië  
28.50

Chardonnay 'Les Murelles' 2011,  
Domaine Roux, Bourgogne, Frankrijk  
28.50

'Luzano' 2014,  
Verdicchio die Castelli di Jesi, Marotti Campi, De Marken, Italië  
28.50

Viognier 2014,  
Domaine Massiac, Minervois, Frankrijk  
28.50

# BRASSERIE MENU

## RAVIOLI

Venkel / ricotta / hazelnoten / saus van rose peper en Pecorino  
Fennel / ricotta / hazelnuts / sauce of pink pepper corns and Pecorino cheese  
18.50

SUPPLEMENT 12.50  
gebakken gamba's / fried shrimps

## SCHOL / PLAICE

gebakken in boter / little gem sla / ravigotte saus / friet  
sautéed / little gem lettuce / ravigotte sauce / fries  
22.00

## NOODLE SOUP

Peking eend / ei / champignon / zeewier ravioli / boksoi / koriander  
Peking duck / egg / mushroom / seaweed ravioli / boksoi / coriander  
22.00

## MRIJ STEAK TARTARE

runder tartaar / pan cristal / friet / salade  
beef tartare / pan cristal / fries / salad  
12.00 / 18.50

## KALFSZIJLENDE / VEAL LOIN

gebraden / ingelegde tuinbonen / mosterd / doperwten/ saus gerookte mosselen  
roasted / preserved broad beans / mustard / green peas / smoked mussels sauce  
22.00

---

Indien een allergie voor u van toepassing is  
en u wenst informatie daarover, vraag het ons gerust

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity,  
please don't hesitate to ask us for information about the dishes

## DESSERT

### MACARONS ( 4 )

6.00

Bramen / fromage frais / pure chocolade  
Blackberries / cottage cheese / dark chocolate

12.00

Gepocheerde perzik / frambozen / vanille roomijs / amandel  
Poached peach / raspberries / vanilla ice cream / almonds

12.00

Carrot cake

8.00

## HOMEMADE SMOOTHIES

### GREEN MONSTER

Komkommer / bleekselderij / munt/ kiwi / appel en Matcha  
Cucumber/ celery / mint / kiwi / apple and Matcha

7.50

### TOO GOOD TO BEETROOT

Rode biet / yoghurt / bosbes / cranberry / bramen azijn  
Beetroot / yoghurt / blueberry / cranberry and blackberry vinegar

7.50

### ENERGIZER

Doppio Espresso / RAW cacao / banana / kokos water  
Doppio espresso / RAW cocoa / banana / coconut water

7.50

## OCCO HUISWIJN

### WIT

Riesling 'Cuvee The Dylan' 2015  
Bernhard Eifel, Moesel, Duitsland  
glas 8.00 / fles 39.00

Mâcon Péronne 2014,  
Domaine du Bicheron, Bourgogne, Frankrijk  
glas 8.00 / fles 39.00

### ROSÉ

'Première Cuvée' 2015,  
Château La Coste, Provence, Frankrijk  
glas 8.00 / fles 39.00

### ROOD

Château Moulin de Laborde,  
Haut -Médoc 2010, Bordeaux, Frankrijk  
glas 8.00 / fles 39.00

Montgras Antu 2014,  
Cabernet Sauvignon / Carmenere, Colchagua, Chili  
glas 8.00 / fles 39.00

### MOUSSEREND

Cava Brut Nature 'Terrers'  
Recaredo Gran Reserva 2009  
glas 12.00 fles 72.00

Veuve Clicquot Brut  
glas 18.50 / fles 99.00

Veuve Clicquot Rose  
glas 26.00 / fles 149.00