



APERITIEVEN

Aperitief van het huis	9
Cava glas / fles	7 / 32
Coupe Champagne / fles	12 / 64
Kirr	7
Kirr royal (champagne)	13
Aperol Spritz	9,5
Sherry dry	7
Porto (wit • rood)	7
Martini (wit • rood)	8
Gancia	8
Pineau des Charentes	8
Campari natuur	9
Campari verse orange of tonic of soda	13
Sangria (seizoen)	8



GIN&TONIC

COPPERHEAD <i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	16
COPPERHEAD SCARFES <i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	16
COPPERHEAD NON ALCOHOLIC <i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	12
GIN MARE <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	15
GIN MARE CAPRI <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	15
HENDRICKS <i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	15
MARULA <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water</i>	15



FEVER-TREE
Premium Natural Mixers



COCKTAILS



MOJITO <i>Carta Blanca Rum, munt & limoen</i>	12,50
MOSCOW MULE <i>Vodka, Fever-Tree Premium Ginger Beer, limoen</i>	12
DARK 'N STORMY <i>Kraken Rum, Fever-Tree Premium Ginger Beer, limoen</i>	12
PORNSTAR MARTINI <i>Vodka, passievrucht</i>	12,50
PALOMA <i>Tequila, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit</i>	12
SAILOR'S SPICE <i>Vodka, gingerbeer, munt&peper</i>	12,50
NEGORINI <i>Vermouth, bitter, gin</i>	12



MOCKTAILS



VIRGIN MOJITO <i>Munt & limoen</i>	9
PINK MARY <i>Fever-Tree Medit. Tonic Water, pompelmoes infused met rozemarijn</i>	10
PASSION MULE <i>Fever-Tree Premium Ginger Beer, passievrucht infused met vanille</i>	10
VIRGIN APEROL SPRITZ <i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	8
GIN & TONIC 0,0 <i>Copperhead Non Alcoholic, Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	12
IPANEMA <i>Passievrucht, gingerbeer</i>	10
NEGORINI <i>Gin 0.0, vermouth, bitter</i>	10



STERKE DRANKEN

J&B	9
Johnnie Walker • Red Label	9
Johnnie Walker • Black Label	11
Jack Daniel's	11
Jonge jenever	6
Oude jenever	6,5
Absolut Vodka - Orange/Cola	12,5
Bacardi cola	12,5
Havana Club Cola	13
Ricard	12

 **WIJNEN**

HUISWIJN WIT - ROOD - ROSÉ

Glas	5,5
Karaf 1/2l	19
Fles	28

SUGGESTIEWIJN VENETO WIT - ROOD - ROSÉ

Glas	6,5
Karaf 1/2l	24,5
Fles	32

... OF VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

 **FRISDRANKEN**

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,5
Ice Tea	3,8
Ice Tea Green	3,9
Fanta	3,5
Appletiser	4,2
Schweppes Bitter lemon	3,8
Schweppes Tonic	3,8
Schweppes Agrum	3,8
Schweppes Ginger Ale	3,8
Water plat of bruisend 1l	9
Bru plat of bruis 50cl	6
Bru plat of bruis 1 l	10
Cécémel	3,6
Fruitsap Looza (sinaasappel - pomelmoes - appel - tomaat)	3,8
Vers Fruitsap	9



BIEREN VAN 'T VAT

Super 8 pils 25cl	3,4
Super 8 pils 33cl	4,1
Tongerlo bruin	4,5
Tongerlo blond	4,5
Keizer Karel Goud Blond	4,7
Omegang	4,8



BIEREN VAN FLES

Super 8 flandrien 0.0	3,7
Super 8 flandrien Rouge 0.0	3,7
Cornet	4,7
Omer	4,5
Duvel	4,9
Westmalle Dubbel	4,8
Westmalle Tripel	4,9
Tripel d'Anvers	4,8
Liefmans fruitesse	4,2




WARME DRANKEN

Koffie / deca	3,4
Mokka	3,3
Cappuccino • met slagroom of melk	3,9
Latte Macchiato	4,2
Thee natuur • citroen - melk - rozenbottel - munt - groene-ginger - Earl Grey - kamille	3
Kannetje verse muntthee	7
Home Made ginger love	9
Warme Cécémel	3,9
Supplement slagroom	1



VOORGERECHTEN

Dagsoep	7
Artisanale kaaskroketten 	17
Duo van kaas- en garnaalkroket	18
Artisanale garnaalkroketten	19
Huis gemaakte Thaise medaglione met fishcake	19
Scampi Ciconia (snoeptomaat-beukenzwammen- pittig sausje)	19
Carpaccia van zwaardvis - citrusdressing	19



VISGERECHTEN

Scampi Ciconia (snoeptomaat-beukenzwammen- pittig sausje)	29
Kabeljauwhaasje - lemongrass - zeevruchten - puree	34
Huis gemaakte Thaise medaglioni met fishcake	27



VLEESGERECHTEN

Hereford babytop steak - Ierland - grasgevoerd (fris slaatje)	29
Ierse filet pur - witloofsalade	37
Australische Black Angus - entrecôte - Inca tomaten	39
Steak tartaar - klassiek met verse frietjes	28


Bijgerecht inbegrepen: verse frietjes, kroketten, pasta, aardappelpuree
Sauzen: peper, champignon, béarnaise, jus natuur



Voor vragen i.v.m. allergenen zie QR code zie pagina 1




LUNCH (tussen 12u00 tot 15u00)

Groentenwraps met hummus & gegrilde groenten 	16
Burger Van Schoten 100% Rundsentrecôte	17
Broodplank "Ciconia": steak tartaar – zalm & kruidenkaas – Prestige de Boeuf	16
Alle werkdagen lunchmenu voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht	33



PASTA'S

Pasta met gegrilde kreeftenstaart, jus van langoustines & truffelboter	44
Lasagne Bolognaise	24
Pasta Arrabiata – burrata – gegrilde paprika 	24



SALADES

Salade Ciconia (gamba's – coquilles – gerookte zalm – calamares)	28
Ceasar Salade (gegrilde kip - romeinse salade - anjovis)	24
Salade robespierre (rundsvlees – rucola – Parmezaan)	29
Tomaat garnaal klassiek (2 gepelde tomaten - krobsla – groene asperges – ei)	dagprijs



KINDERGERECHTEN

Kibbelingen met tartaar	13
Kipfilet met appelmoes	14
Filet pur met slaatje	20



Voor vragen i.v.m. allergenen zie QR code zie pagina 1



NAGERECHTEN

Moelleux van chocolade met vanille-ijs	13
Tompouce met frambozen	13
Panna Cotta passievrucht	12
Huisbereide appelcrumble met kaneelijs	12
Dame blanche à la Ciconia	13
Café glacé	12
Kinderijsje	8



ZOET (tussen 14u00 tot 17u30)

Pannenkoeken met suiker, confituur of siroop	8
Pannenkoeken met ijs	10
Pannenkoeken mikado: met ijs en chocoladesaus	12



HAPJES (tussen 14u00 tot 17u30)

Mini loempia's	11
Bitterballen	10
Kibbeling met tartaar	12



Voor vragen i.v.m. allergenen zie QR code zie pagina 1