

CAFÉ
Schiller
RESTAURANT

Bier van de tap

Hertog Jan pils	Fluit	2,80
	Vaas	3,00
IJwit		4,95
Witbier van Brouwerij 't IJ. 6.5%		
Leffe Blond		4,50
Zacht, fruitig blond bier. 6.6%		
Hertog Jan Grand Prestige		5,50
Quadrupel, diep roodbruin, vol & complex. 9.7%		
Jopen Mooie Nel		5,20
I.P.A. fris, fruitig en bitter. 6.5%		

Jenever

Jonge Notaris	3,75
Oude Wynand Fockink	4,75
Rogge Wynand Fockink	5,50
De Vijf , Vijf jaar oude, Wynand Fockink	6,00
Moutwijn 10 jaar oud Notaris	7,50
Corenwijn Bols	4,50

Snacks

Bitterballen (8 stuks)	7,00
Van Oma Bobs	
Garnalencroquetten (4 stuks)	7,75
Van Oma Bobs	
Kaassouffles (6 stuks)	6,00
Van Oma Bobs	
Gerookte ossenworst	6,00
Van slagerij De Wit	
Leverworst	5,75
Van slagerij De Wit	
Gemengde nootjes	3,75
Kaasplankje (tot 22.00)	11,50
Oesters per stuk (tot 22.00)	3,50
Brood en boter	3,75
Bonbons	5,50

Vraag naar onze dinerkaart voor meer (voor)gerechten.

Bier op fles

Jupiler 0.0%	2,95
Non-alcoholische dorstlesser	
Jopen Nonnetje I.P.A.	5,00
Alcoholarme I.P.A. van Jopen. 0.3%	
Belle-Vue Kriek Lambic	4,50
Licht kersenbier. 5.1%	
Bird of Prey , Brouwerij het Uiltje	6,00
Een fruitige I.P.A. 5.8%	
Maneblusser	5,50
Blond speciaalbier uit Mechelen. 6.0%	
Orval , Abdij d'Orval	5,75
Trappistenbier, zeer licht, amberkleurig, rijk wit schuim, mooie sprankel, wilde gist, bittere afdronk. 6.2%	
Natte , Brouwerij 't IJ	5,00
Een zogenaamde 'dubbel', type trappist, roodbruin van kleur, gebrouwen met zacht bittere hop en 20% karamelmout. 6.5%	
Oude Geuze Boon , Brouwerij Boon	5,00
Pakkende zuren en zoet fruit. 25cl. 7.0%	
Zeezuiper , Schelde brouwerij	5,50
Fris droge tripel met tonen van koriander. 8.0%	
Gajes , Bruut	5,50
Krachtige, eigenzinnig zwaar blond bier met veel citrusfruit en fraaie bitters. 8.0%	
Duvel	4,95
Tarwebier met nagisting op fles. 8.5%	
Westmalle Tripel , Abdij van Westmalle	5,50
Helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende drie weken nagisten in de fles. 9.5%	
Cider , appels en peren	6,50
Cider Amsterdam is een 100% natuurlijke cider, gemaakt van het sap van Bretonse op biologische wijze geteelde ciderappels. 5.0%	

CAFÉ
Schiller
RESTAURANT

Warme dranken

Koffie	2,90
Espresso	2,90
Doppio	4,00
Macchiato	3,00
Latte macchiato	3,20
Cappuccino	3,20
Koffie verkeerd	3,20
Irish coffee	9,00
Warme chocomel	4,50
+ slagroom	4,50
+ bruine rum	8,00
Thee:	3,00
Groen, Earl Grey, Jasmijn, Verveine, Darjeeling	

Koude dranken

Spa blauw/rood	3,00
S. Pellegrino fles 750 ml	6,50
Coca Cola (light)	3,00
Finley	3,00
Tonic / bitter lemon / ginger ale	
Fever Tree	3,75
Tonic / ginger beer	
Orangina	3,00
7 up	3,00
Green ice tea	3,00
Appelsap	3,50
Tomatensap	3,00
Verse jus d'orange	4,50
Crodino	4,75
'Aperitivo Non Alcolico', met ijs en sinaasappel	
Chocomel	3,00

Open wijnen

U kunt altijd naar onze wijnkaart vragen.

Wit

Les Quatre Fils Aymon, 2017, Bourgogne	
<i>chardonnay</i>	4,50 / 24,50
Dom. Fradon, 2017, Charente Maritimes	
<i>sauvignon blanc</i>	5,50 / 32,00
Paulinshof, 2016, Mosel	
<i>riesling</i>	7,50 / 42,50
Dom. de L'Enclos, 2016, Chablis	
<i>chardonnay</i>	7,75 / 44,00

Rood

Les Quatre Fils Aymon, 2017, Bourgogne	
<i>pinot noir, gamay</i>	4,50 / 24,50
Sentinelles de Massiac, 2017, Minervois	
<i>syrah, carignan</i>	5,50 / 32,00
La cousine de ma mère, 2017,	
<i>braucol, duras, syrah,</i>	6,75 / 36,50
<i>merlot</i>	
Dom. Les Ondines, 2016, Vacqueyras	
<i>grenache, syrah, cinsault</i>	7,75 / 44,00

Rosé

Mas de Bressades, 2018, Costières de Nîmes	
<i>grenache, syrah,</i>	6,25 / 34,00
<i>cinsault</i>	

Mousserende wijnen

Vouvray, Dom. Vincent Carême, 2016, Loire	
<i>chenin blanc</i>	7,50 / 44,00
Champagne Premier cru, blanc de blanc	
'Larmandier-Bernier'	67,50