

CAFÉ  
**Schiller**  
RESTAURANT

## Bier van de tap

<b>Hertog Jan pils</b>	Fluit	2,80
	Vaas	3,00
<b>IJwit</b>		4,95
Witbier van Brouwerij 't IJ. 6.5%		
<b>Leffe Blond</b>		4,50
Zacht, fruitig blond bier. 6.6%		
<b>Hertog Jan Weizener</b>		5,00
Weizener, volmondig fris. 5.7%		
<b>Jopen Mooie Nel</b>		5,20
I.P.A. fris, fruitig en bitter. 6.5%		

---

## Jenever

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

---

## Snacks

<b>Bitterballen</b> Holtkamp (6 stuks)		7,50
<b>Garnalencroquetten</b> Holtkamp (4 stuks)		8,50
<b>Kaassouffles</b> (6 stuks)		6,00
<b>Gerookte ossenworst</b>		6,00
<b>Leverworst</b>		5,75
<b>Cecina de Leon</b> (80 gr.)		8,00
<b>Sardines</b>		8,50
<b>Paté</b>		6,50
<b>Rilette van eend</b>		9,00
<b>Gemengde nootjes</b>		3,75
<b>Kaasplankje</b> (tot 22.00)		11,50
<b>Oesters per stuk</b> (tot 22.00)		3,50
<b>Brood en boter</b>		3,75
<b>Truffels</b>		2,00

Vraag naar onze dinerkaart voor meer (voor)gerechten.

## Bier op fles

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