

VOOR DE KINDEREN

Huisgemaakte kaaskroket	11
Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten	24
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuijge aardappelpuree	19
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuijge aardappelpuree	26

KINDERMENU

Voorgerecht Huisgemaakte kaaskroket

Hoofdgerecht Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of
verse tartaarsaus – verse frieten of puree
of
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – ketchup –
verse frieten of puree

Nagerecht Kinderijsje met chocoladesaus

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 36

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, pure smaken)*Worden voor het diner vanaf 18u met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.*

Zeeuwse platte oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	15
Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – ‘klassiek’	19
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki	19
Pompoensoep – krokant spek – geroosterde pompoenpitten – kokosmelk	11
Terrine van ganzenlever, klassiek – vijgencompote – brioche toast	19
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	15
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat 40 g	18
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	11
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	14
Kabeljauwhaas met krokant korstje – Dijonaise saus – broccoli en jonge paksoi– zeekraal – smeuije aardappelpuree	24
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	18
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	22
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	24
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten	25
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	18
Veggie: Carpaccio van knolselder –peer – hazelnoten – gegrilde artisjok – kerriemayonaise	15
Veggie: Ravioloni – ricotta – spinazie – lichte tomatensaus – burrata – pesto	16

VOORGERECHTEN

Zeeuwse platte oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot-dressing en roggebrood	30
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki	27
Halve kreeft ‘Belle vue’ – kropsla – hoeve-eitje – honingtomaat – verse mayonaise – cocktaildressing	35
Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – ‘klassiek’	26
Pompoensoep – krokant spek – geroosterde pompoenpitten – kokosmelk	16
Terrine van ganzenlever, klassiek – vijgencompote – brioche toast	27
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	22
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat (60 g)	26
Huisbereide kaaskroketten klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	22
Huisbereide garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	25
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
Veggie: Carpaccio van knolselder – peer – hazelnoten – gegrilde artisjok – kerriemayonaise	19

HOOFDGERECHTEN

Zeetong ‘Meunière’ (± 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Zeetong (± 450 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki – aardappelpuree	35
Kabeljauwhaas met krokant broodkorstje – Dijonaise saus – broccoli en jonge paksoi – zeekraal – aardappelpuree	34
Ganse kreeft (± 650/700 g) – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta	70
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	27
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	32
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	38
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	39
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 39
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	27
Veggie: Ravioloni – ricotta – spinazie – lichte tomatensaus – burrata – pesto	24

Inbegrepen in de prijs

Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeuije aardappelpuree of verse pasta met olijfolie.

Supplementen

Brood met boter	1,50	Gemengde salade	6	Aardappel puree	4,50
Gebakken champignons natuur	6	Verse frieten	4,50	Verse kroketten	4,50
Geglanceerde warme seizoensgroenten	6,50				

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.