

APERITIEFHAPJES

Oesters 12

4 st Zeeuwse creuses, rodewijnazijn met sjalotjes

Rustique brood 7,50

met Libanese houmous, aioli en tapenade

Gerookte kwartelboutjes 9

met kerriemayonaise

Alikruiken 10

Op z'n Zeeuws, met krentenbrood en gezouten roomboter

VOORGERECHTEN

geserveerd met rustique brood en olijfolie

Carpaccio 11

Rolletje van dingesneden Walchers rund | crème van truffel en uitgebakken spek | rucola | oude boeren kaas | salade van gerookte nieuwe aardappels

Gerookte zalm 11

Huisgerookte Noorse zalm | couscous salade | hangop met Libanese kruiden | krokant platbrood | granaatappel

Verse geitenkaas 11

Romige Zeeuwse geitenkaas | bloemen & honing | couscous salade | granaatappel | krokante rode biet

1/2 kreeft 18 **Hele kreeft** 32,50

Europese kreeft uit eigen basin | uit de oven | wilde daslookboter | salade

Kleine bouillabaise 12

Bretonse vissoep | schaal en schelpdieren | verse vis | rouille | croutons