



Menu 3-gangen 37,50

Voorgerechten vis of vlees

Steak tartare

à la minute gesneden ossenhaas | aangemaakt op klassieke wijze | smeugige eidooier

Wijn spijs: chateau de santenay pinot noir, wine by the glass: 8,00

Kabeljauw

Gekonfijte kabeljauw met plankton en peterselie | gerookte mayonaise | avocado | limoen

Wijn spijs: El abasto chardonnay, wine by the glass: 4,30

Hoofdgerechten vis of vlees

Wilde zeebaars

Zeebaarsfilet | zomergroenten | beurre blanc van wei en tuinkruiden | aardappeldonut

Wijn spijs: Septembre chardonnay, wine by te glass: 6,50

BBQ steak

Kalfspicanha | zomergroenten | saus van eigen jus en zwarte peper | zoete aardappelcrème

Wijn spijs: Casca wines cascas tinto, syrah castelão, tempranillo, wine by the glas: 5,00

Desserts zoet of kaas

Cheesecake

Dessert van verse roomkaas en roodfruit | noten crumble | rabarber | vlierbloesem ijs | merengue

Wijn spijs: Chateau de la preyade muscat, wine by the glass: 5,50

Kaas (kaas i.p.v. cheesecake 1,50 meerprijs)

Gerijpte kazen van kaasmeester Erik Murre | kweeperen compote | huisgebakken bananenbrood met pecannoten

Wijn spijs: Glas madeira Hendriques full rich 5 yo, wine by the glass: 5,50



Dinerkaart

Bites & oesters

Zeeuwse oesters, 6 st. creuses naturel 17,50

Sjalotten met frambozenazijn | citroen

Wijn spijs : Glas Simonsig Kaapse vonkel, Wine by the glas : 8,50

Zeeuwse oesters 6 st. creuses gegratineerd 18,75

Boter van wilde daslook | oude boerenkaas

Wijn spijs : Glas Simonsig Kaapse vonkel, Wine by the glas : 8,50

Zeeuwse scheermessen 4 st. 7,-

Ceviche van scheermessen | licht gegaard in tijgermelk | zeewier mayonaise

Kwartelhammetjes 8 st. 9,-

Gerookte kwartelboutjes | soja truffelmayonaise

Wijn spijs: chateau de santenay pinot noir, wine by the glass: 8,00

Brood & smearsels 6,50

Krokant Libanees platbrood | rustiek brood | aioli | labneh met za'atar | hummus

Wijn spijs: Glas rosé, mundo de yuntero tempranillo: 4,00



Voorgerechten

"Steak tartare" 12,50

Handgesneden tartaar van kalf met limoen en bieslook | crème van gerookte paprika | smeuïge eidooier | piccalilly gel | krokant platbrood

Wijn spijs: Sanziana Pinot noir , wine by the glass: 4,00

Kabeljauw 12,50

Gekonfijte kabeljauw met plankton en peterselie | gerookte mayonaise | avocado | limoen

Wijn spijs: El abasto chardonnay, wine by the glass: 4,30

Kreeft 1/2 ± 300 gr. 18,00 1/1 ± 600 gr 34,50

Warm geserveerd | boter met voorjaarskruiden en kaffir limoen | little gem salade

Wijn spijs: Septembre chardonnay, wine by te glas: 6,50

Geitenkaas & biet 11,50

Mousse van gerijpte geitenkaas | bereidingen van biet | gerookte hangop van geitenyoghurt | bloedzuring

Bisque 10,50

Soep van Hollandse garnalen en kreeft | met verse vis, Hollandse garnalen en kokkels



Hoofdgerechten *I.v.m. onnodige verspilling serveren wij deze **zonder** friet! Zin in friet, geen probleem geeft dit aan bij jullie bestelling, dan bakken wij graag kosteloos onze verse friet!*

Zin in friet met Parmigiano Reggiano (Pamezaanse kaas) en truffelmayonaise? + 2,50

Wilde zeebaars 23,50

Zeebaarsfilet | beurre blanc van wei en tuinkruiden | zomergroenten | aardappeldonut
Wijn spijs: Septembre chardonnay, wine by te glas: 6,50

BBQ steak 22,50

Kalfspicanha | zomergroenten | saus van eigen jus en zwarte peper | zoete aardappelcrème
Wijn spijs: Casca wines cascas tinto, syrah castelão, tempranillo, wine by the glas: 5,00

Witte Heilbot 25,00

Zacht gegaarde heilbotfilet | saus van tom ka kai | knolselderij met yuzu | polenta | zomergroenten

Kreeft 1/1 ± 600 gram 34,50

Warm geserveerd | boter met kruiden uit eigen tuin en kaffir limoen | little gem salade | zomergroenten
Wijn spijs: Septembre chardonnay, wine by te glas: 6,50

Jackfruit 22,00

Pulled jackfruit | zoete aardappelcrème | zomergroenten | polenta | beurre blanc van wei en tuinkruiden



Desserts

"Cheesecake" 9,-

Dessert van verse roomkaas en roodfruit | noten crumble | rabarber | vlierbloesem ijs | frambozen merengue

Wijn spijs: Chateau de la preyade muscat, wine by the glass: 5,50

Snickers & banaan 9,-

Mousse van hangop en banaan | à la minute, Snickers roomijs | crème brûlée van witte chocolade en kardemom

Kaas 11,-

Gerijpte kazen van kaasmeester Erik Murre | kweeperen compote | huisgebakken bananenbrood met pecannoten

Wijn spijs: Glas madeira Hendriques full rich 5 yo, wine by the glas: 5,50

Friandises, inclusief koffie of thee 7,50

Huigemaakte zoete lekkernijen met koffie of thee.