



Tasting menu 3 tot en met 7 gangen

1. **Gerookte paling** | structuren van aardappel & gerookte paling | watermeloen
2. **"Steak tartaar"** | van gerookte wortel | 64°C eitje | pompoen en tandoori | piccalilly | krokant brood
3. **Boerderijkip** | jus van hotwings & limoenblad | limoenrisotto van parelgort | 2 x bloemkool
4. **Schol** | luchtige remouladesaus | pangrattato met cashewnoot | tomatensalade | aardappel
5. **Zeeuws varken** | drie bereidingen van bio varken | saus van dashi en citroengras | mais | rettich
6. **Kaas** | kies 3 van onze 10 gerijpte kazen van Erik Murre | kweeper | bananenbrood met pecannoten
7. **Aardbeien Romanoff** | gemarineerde aardbeien | hangop | merengue | aardbeien vlierbloesemijns

Extra:

Kaas 5 stuks in plaats van 3 : 4,50 supplement

Friet 4,50

Verse huisgemaakte friet en mayonaise

3 Gangen (1,4,7)	42,00
4 Gangen (1,2,4,7)	48,00
5 Gangen (1,2,3,4,7)	56,00
6 Gangen (1,2,3,4,5,7)	62,00
7 Gangen (1,2,3,4,5,6,7)	69,00

Wijn arrangement 3	18,00
Wijn arrangement 4	23,50
Wijn arrangement 5	29,00
Wijn arrangement 6	34,50
Wijn arrangement 7	40,00



Dinerkaart

Bites & oesters

Zeeuwse oesters, creuses naturel *per stuk 2,75 half dozijn 16,50*

Sjalotten met frambozenazijn | citroen

Zeeuwse oesters creuses gegratineerd *per stuk 3,25 half dozijn 19,50*

Kaffir limoenboter | oude boerenkaas

Kwartelhammetjes 6 st. *7,50*

Gerookte kwartelboutjes | soja truffelmayonaise

Brood & smeersels *7,00*

Rustiek brood | aioli | Libanese hummus | soja-truffelboter



Voorgerechten

Bisque 15

Bisque van garnalen en kreeft | gepocheerde visfilet | Hollandse garnalen | kokkels

Okonomiyaki 15 *mogelijk*

Japans groente flesje met buikspek | spitskool | Japanse mayonaise | tonkatsu-saus | bonito

Gerookte paling 16,50

structuren van aardappel & gerookte paling | watermeloen

Steak tartaar" 14

van gerookte wortel | 64°C eitje | pompoen en tandoori | piccalilly | krokant brood

Boerderijkip 15

jus van hotwings & limoenblad | limoenrisotto van parelgort | 2 x bloemkool



Hoofdgerechten

Steak 24

Kalfspicanha | | saus van eigen jus en zwarte peper | mais

Schol 24

luchtige remouladesaus | pangrattato met cashewnoot | tomatensalade | aardappel

Zeeuws varken 25

drie bereidingen van bio varken | saus van dashi en citroengras | mais | rettich

Bloemkoolkibbeling 23

Luchtige remoulade saus | polenta | gebrande mais

Friet 4,50

Verse huisgemaakte friet en mayonaise

Desserts

Aardbeien Romanoff 10

Gemarineerde aardbeien | hangop | merengue | aardbeien vlierbloesemijs

Frambozen & rabarber 10

Frambozen sorbetijs met rozemarijn | roomkaas crème | rode bieten macaron | jus van rabarber en roze peper

Kaas 14

Kies 5 van onze 10 gerijpte kazen van Erik Murre | kweeper | bananenbrood met pecannoten

Koffie compleet 8

Huisgemaakte zoete lekkernijen met koffie of thee.