



Voorgerechten

8.50

Crostini met kalfsrosbief, Carpaccio van kalfslende, Escargots uit de oven, Seranoham,	<i>met olijventappenade en truffelmayonaise. onze klassieker met een rucola-walnotenpesto. heerlijk klassiek, met geitenkaas en parmaham. mediteraanse luchtgedroogde rauwe ham met tomatensalade. en een kaaskoekje.</i>
Salade falafal,	<i>vegetarisch gerecht bestaande uit gefrituurde balletjes van gestampte kikkererwt specerijen met tahinsaus van sesamzaad en kruiden.</i>
Duo tomatencappuccino,	<i>een romige luchtige tomatensoepje in combinatie met Tunnbrood (Zweedsbrood) met champignons, spek, ui, en roomkaas.</i>
Maïsssoep, Rondje vis,	<i>licht romige soep met chiliolie (apart geserveerd). 'n assortiment heerlijke visjes met basilicummayonaise.</i>

Hoofdgerechten vlees / vis 18.50

Kalfs-ribeye van de grill (200 gr.)	<i>met kruidenboter, het ultieme klassiek recept voor dit smaakvolste stuk kalfsvlees, geserveerd met salade en dikke frieten.</i>
Tournedos,	<i>het lekkerste en malste van het Argentijns rund, geserveerd met uitgebakken spekjes, krieltjes en mosterdsaus.</i>
<i>Voor deze top tournedos reken wij slechts een toeslag van + 5.75</i>	
Mixed grill,	<i>een combinatie van runderhaas, kip, varkenshaas geserveerd met chili mayonaise.</i>
Poussin,	<i>in z'n geheel gebraden piepkuiken, geserveerd met garnituur "bonne femme"... waar kun je nog zo'n lekker krokant gebraden sappig kippetje eten!</i>
Vegetarisch duo,	<i>ambachtelijke lasagne en twee huisgemaakte loempiaatjes.</i>
Noordzeetong,	<i>klassiek, dus royaal in de roomboter gebakken en 'n gemengde salade.</i>
<i>Voor deze heerlijke Hollandse zeetong van 400/500 gram (!) reken wij slechts een toeslag van + 11.75</i>	
Schelvisfilet,	<i>een mooie filet van deze op de huid gebakken witvis die wij serveren met aardappelpuree en een tomaten-knoflooksaus.</i>
Catch of the day,	<i>gegarandeerd dagverse vis of schelpdieren rechtstreeks uit Yerseke, kijk op ons tafelbordje of vraag het onze medewerkers. (dit is het meest bestelde visgerecht door onze gasten!)</i>

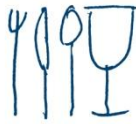
ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN MET FRIETJES, GROENTEN EN/OF SALADE GESERVEERD

Nagerechten

6.50

Crème brûlée,	<i>een custard met daaroverheen een gekarameliseerde laag suiker, dit overheerlijk nagerecht mag natuurlijk niet ontbreken!.</i>
Chocolade trio,	<i>een combinatie van drie chocolade mousjes.</i>
Rabarber-aardbei crumble,	<i>met een lekker fris bolletje vanille ijs...een heerlijk klassieke combinatie.</i>
Vanille-ijs,	<i>met een warme frambozensaus.</i>
Merengue ,	<i>een luchtig "schuimpje" met pistache-ijs en notenkaramel.</i>
Appelbeignets met kaneelijs,	<i>dit serveren wij met kaneelijs.</i>
Koffie met een koffielikeurtje,	<i>keuze uit "gewoon kopje", cappuccino of espresso.</i>
Italiaans kaasassortiment,	<i>2 favoriete Italiaanse kazen van onze kaasboer "Kaas en Ko".</i>

als 3 gangen keuzemenu 24.50



Wildmenu (3 gangen)

29.75

Voorgerecht

Heldere wildbouillon (6.50)
dubbel getrokken en geserveerd met paddenstoeltjes

Hoofdgerecht

Duo hert; hertenrugfilet gecombineerd met hertenstoofvlees, (22,50)
het malste en zachtste hertenvlees geserveerd met een portsausje, aardappelpuree, rode kool, preiselbeere en een stoofpeertje

Nagerechten (6.50)

Uw keuze uit onze nagerechtenkaart

Wijnsuggesties:

Voor bij de vis

witte wijn

Berico the Sun, Garganega en Sauvignon Blanc, Italië Veneto
zacht, citrus en appelsmaak, verrassend fris

glas 15 cl.	½ L karaf	fles
4.25	14.00	20.00

Voor bij het vlees

rode wijn

Rioja Crianza Bodegas Burgo Viejo, Spanje,
een zijde zachte smaak van zwart fruit, vanille en ceder, lichte houttonen en tegelijk krachtig en elegant

5.25	17.50	25.00
------	-------	-------

Naast deze "wijnen per glas" hebben wij voor u een uitgebreide wijnkaart

Onze wijnleveranciers zijn:



en wijnhandel **Léon Colaris b.v.**