

Aperitief bites

Pizza, flinterdun, met pata negra, truffel	16.50
Zeeuwse creuse lauwwarm, roerei, luchtige champagnesaus, Avruga kaviaar	4.50 p.st
Zeeuwse creuse naturel	2.75 p.st
Ibiza schelpjes 2014	14.50
Iberico Bellota (Pata negra) vers van het mes 200 gr.	19.50

Voorgerechten

Filet van jonge makreel gemarineerd, rendang, edamame gezouten pinda, enoki	16,50
Tartaar van wilde zeebaars, gezouten yoghurt, jus van snijboon, calamaris, variëteiten van tomaat	17,50
Filet Americain van Black Angus rund, brioche , piccalilly-sorbet, gekarameliseerd dooiertje, vinaigrette van Oosterschelde paling	17,50
Rosbief van weide lam, cornichons, kwarteluitsmijtertjes, crispy sjalotjes, overjarige geitenkaas, ansjovis	16,50

Specials

Bouillabaisse "Wiesen"	16,50
3 bereidingen van ganzenlever, terrine, parfait, gebakken	23,50

Hoofdgerechten

Geroosterd mootje wilde zeebaars, venkel, olijf,antiboise van tomaat, oude Pecorino	28,50
Zacht gegaarde kabeljauwrug, handgerolde cous cous, gezouten citroen,Olijf, ras el hanout	25,50
Filet van jong eendje, structuren van mais, gepeperde anijs paddenstoeltjes,lichte jus van gevogelte met dragon	24,50
Black Agnus rund van de bbq, asperges, jus met zwarte knoflook, gepofte bio tomaten	27,50
Verse frietjes met home made mayo	3,00

Specials

Hele kreeft van de plancha, gepofte lookboter, linguine, asperges	32,50
Weide lam, ravioli geitenkaas, tuinboontjes, bonenkruid, jus met komijn	29,50

Verrassingsmenu

3 gangen	34.50
4 gangen	42.50
5 gangen	49.50
6 gangen	54.50

Wiesen "Sensations"

6 creaties	52.50
8 creaties	69.50