

TASTING MENU

Ons Tasting Menu is geïnspireerd op alles wat er op dit moment om ons heen groeit, graast en zwemt. We werken zoveel mogelijk met lokale groenten, kruiden uit onze eigen tuin, de meest verse vis, schaal- en schelpdieren uit de Noordzee en de Oosterschelde en lokaal wild -of minder wild- vlees in het seizoen.

Geeft U specifieke dieetwensen of allergiën alstublieft aan ons door zodat wij ook voor U een passend menu kunnen samenstellen.

3 gangen	37 euro
4 gangen	46 euro
5 gangen	55 euro
6 gangen	64 euro

Kaas i.p.v. dessert	6 euro
Kaas als supplement	10 euro

Bijpassend wijnarrangement

3 gangen	19 euro
4 gangen	23 euro
5 gangen	28 euro
6 gangen	33 euro

VOORGERECHTEN

Steak tartaar "american" gerookte forel maggiplant	15
Ceviche van corvina Jalapeño avocado komkommer	14
Noordzeekrab chorizo pompoen	19
Tomaat verse geitenkaas zwarte olijf lavendel	11
Rode mul watermeloen gember gebrande paprikabouillon	17

HOOFDGERECHTEN

Geroosterde spitskool geitenkaas met fenegriek, mosterd en zwarte kno ook	19
Scholfilet gerookte aardappel prei eidooier ponzu-botersaus	23
Iberico procureur ratatouille jus met gepofte rozemarijn	24
Dorade bloemkool haringkaviaar mousseline waterkers	25
Zeeuws lam doperwt daslook ansjovisjus	29
Ribeye van onze Green Egg per 2 personen Gerijpte ribeye van Hollandse melkkoe Bearnaise salade krieltjes	55

Extra te bestellen:

Gebakken krieltjes met huisgemaakte mayonaise	4
Groene salade	3

NAGERECHTEN

Selectie van kazen chutney notenbrood	12
Framboos Citroencreme mascarpone vanille	9
Aardbei witte chocolade basilicum	9
Rabarber Yoghurt vlierbloesem	9
Miljonairsbiscuit pure chocola gezouten caramel passievrucht	10