

Bestel 3 gangen uit onze kaart en betaal 34,50,- voor het menu (m.u.v supplementen)

Voorgerechten

Kreeftensoep € 9,50

Bisque van Europese kreeft | klein beetje room | garnituur van kreeftenvlees & Hollandse garnalen

Sushi & Tataki € 10,-

Sushi van tonijn | Tataki van bio rund gelakt met hoisin-saus | autumn roll gevuld met shii-take en fris gekruide rauwkost | soja parels | krokante sushirijst | gepofte knolselderij

Zalm & Zeebaars € 10,-

Huis gerookte zalm | Ceviche van zeebaars | zoetzure rode ui | zeewier mayonaise | gebrande little gem & Amsterdamse ui | crumble van ui, algen en wasabinootjes

Zeeuws hert € 10,-

Zeeuws hert | gerookt en bereid als steak tartare | luchtige piccalilly | radijs | krokante kimchi | crème van eidooier | chioggia biet met yuzu | krokantje van oude boeren kaas

Oesters van Nam Kee 6 ST € 15,50 (€7,50 supplement in menu)

(of gewoon lekker naturel natuurlijk!)

Zeeuwse creuses nr. 3 | Lauwwarm | zwarte bonensaus | Lente ui

Grande entree € 15,- P.P (€ 5,- supplement in het menu)

Een rondje door onze voorgerechten. Vanaf 2 personen te bestellen

Heeft u een allergie? vertel het ons.

Bestel 3 gangen uit onze kaart en betaal 34,50,- voor het menu (m.u.v supplementen)

Hoofdgerechten

(geserveerd met Vlaamse frites en mayonaise)

Picanhia € 20,-

Langzaam gegaard op de BBQ | gepofte mais | polenta | pompoen crème | jus van gerookt spek & gebakken ui

Rogvleugel € 20,-

Rogvleugelfilet | aardappel mousseline | ratatouille | schuimige saus van gebrande boter en ingelegde citroen

Eend € 20,- *(wij werken met wilde eend, u kunt soms een "verdwaalde" kogel tegenkomen)*

Wilde eend | Borstfilet gegaard op het karkas | zacht gegaard boutje a la Pekingend | Paddenstoelen risotto | gerookte biet | Jus van Surinaamse masala

Bouillabaisse € 20,-

Verse vis, schaal en schelpdieren | gegaard in Hollandse garnalen bouillon | Hollandse garnalen | grote croutons | rouille | gatenkaas van Schellach

Spanakopita €20,-

Taartje van spinazie, feta en fillodeeg | ratatouille | gerookte biet | schuimige saus van gebrande boter en ingelegde citroen

Heeft u een allergie? vertel het ons.

Bestel 3 gangen uit onze kaart en betaal 34,50,- voor het menu (m.u.v supplementen)

Desserts

Duindoorn €9,-

Witte chocolade mousse | duindoorn cremeux | duindoorn-lemon curd | duindoorn-gel | Yoghurt-duindoorn ijs

Chocolade € 9,-

Crème van Ruby chocolade | chocolade speculaas ijs | chocolade macaron met amarena kers crème | gebrande marsepein | amarena kersen gel | sponge cake

Friandises € 5,- (inclusief koffie 7,50)

Huisgemaakt assortiment van zoete lekkernijen voor bij de koffie

Kaas € 10,- (€4,- meerprijs in menu)

Verschillende gerijpte binnenlandse en buitenlandse kazen | druiven | noten | rozijnen brood | wisselend zoet confituur

Heeft u een allergie? vertel het ons.