

Keuze van de Chef

Onze Chefkok stelt met zijn keukenbrigade wekelijks een heerlijk menu samen met producten van het seizoen waarmee wij u graag verwennen.

Geniet van de lekkerste smaken, de beste producten en de mooiste creaties !

3-Gangen Menu van de Chef € 42,50

4-Gangen Menu van de Chef € 49,50

5-gangen Menu van de Chef € 59,50

6-Gangen Menu van de Chef € 64,50

Voorgerechten

Oesters (per 2) € 7,50

Zeeuwse Creuses, klassiek met citroen en verse peper
en met soya/hoi-sin met zoetzure koolrabi

Makreel € 16,50

Gegrilde makreel, coeur de boeuf tomaat, olijf, komkommer en tzatziki

Kreeft & Gamba € 19,50

Tartaar van rivierkreeft en gamba met Granny Smith, bleekselderij, kreeft, eidooier, meloen en yuzu vinaigrette

Rund € 18,50

Gerookte picanya met gebrande asperges, truffelmayonaise en pestoschuim

Wildpaté € 17,50

Met kweeper, knolselderij, pastinaak, witte chocolade en pistache

Roodlof (vegetarisch) € 16,50

Taartje van gekonfijte roodlof, gepocheerde peer, arcadia kaas, basilicum en rode biet

Tussengerechten

Paddenstoelensoep (vegetarisch) € 12,50

met verse paddenstoelen, bieslook en schuim van eekhoorntjesbrood

Wildbouillon € 12,50

met wildstoof, ravioli, wups en groene kruiden olie

Coquilles met Langoustine € 22,50

Gebakken coquilles met langoustine gegaard in soya-hoisin, peterselienoodles, zeekraal en saoto

Zwezerik € 19,50

Krokant gebakken zwezerik met pompoen, gerookte amandel, truffel en eigen jus

Hoofdgerechten

Zeeduivel met paling	€ 28,50
<i>Zeeduivel met paling, linguini, groene kruiden, zoetzure groenten en romige palingsaus</i>	
Pieterman	€ 26,50
<i>Gebakken pieterman met venkel salade, tomaat, dragon, zoete aardappel, kreeftenkaramel en pittige serehsaus</i>	
Rund en kalf	€ 28,50
<i>Runderlende en kalfswang met ratatouille, courgette, uiengel, rode wijnjus en krokant van kerrie</i>	
Kwartel	€ 26,50
<i>Gevulde kwartelsuprême, tom kah kai bitterbal, knolselderij in zoutkorst, mini witlof, bundelzwam en gevogeltejus</i>	
Spitskool (vegetarisch)	€ 24,50
<i>Spitskool rendang met diverse bereidingen van pompoen, soya bonen, mango, paksoy en rode currysous</i>	

Apart te bestellen garnituren

<i>Gekookte krieltjes in schil</i>	€ 3,95
<i>Frisse salade</i>	€ 3,95

Nagerechten

Pure en witte chocolade	€ 12,50
<i>Taartje van pure en witte chocolade, vanillesaus, blauwe bessen schuim bananenparfait en krokant van witte chocolade en banaan</i>	
Mango en Passie	€ 12,50
<i>Taartje van passievrucht met diverse bereidingen van mango, spongecake van pandan, yoghurt crumble en vanille roomijs</i>	
Zoete verrassing van de Chef	€ 12,50
<i>Wekelijks wisselend dessert van de Chef</i>	
Selectie van Kazen	€ 14,50
<i>Een selectie van Nederlandse kazen met venkel brioche en kweeper gelei</i>	
Special Coffee :Irish, French, Italian, Spanish..... met friandises	€ 10,50

**** Heeft u een allergie?**

Laat het ons weten, dan passen wij onze gerechten aan waar nodig! **