

VOORGERECHTEN

Tomatensoep 	6,00
Room & basilicumolie	
Vissoep	7,50
Rijkelijk gevuld met vis	
Brood & smeersels 	6,50
Vers afgebakken Zeeuws brood met aioli, tapenade en roomboter	
Tapasplank (voor 2 personen)	16,50
Vers afgebakken brood met smeersels, huisgerookte zalm, gestoomd broodje met pulled wild, charcuterie, gerookte amandelen & garnalenkroket	
Carpaccio	10,50
Dungesneden carpaccio van Grainfed Rump Steak, rucola, Reypenaer VSOP kaas en truffelmayonaise	
Winterse proeverij	12,50
Spekkoek van eend en ossenworst, brioche brood, kastanje-crème, huisgemaakte zuurkool en soepje van aardpeer	
Gerookte Zalm	11,50
Huisgerookte zalm met crème fraîche uit eigen keuken, gepekeld ei, little gem sla en Amsterdamse uitjes	
Flammkuchen	9,50
Krokante dunne Flammkuchen met pastrami van hert, cranberrycompote, bundelzwam en pompoen	
Vega Tarte Tatin 	9,50
Tarte tatin met geitenkaas, rode uiencompote en bietenjam	
Oesters	
- 3 stuks Naturel of Gegratineerd	7,50/9,00
- 6 stuks Naturel of Gegratineerd	14,50/17,50
- Oester special: oester met komkommer en ponzu	3,00
Gamba's	10,50
Gepelde wilde gamba's uit de oven in een heerlijke kruidige roomsaus	
Huisgemaakte kroketten	
- Twee garnalenkroketten met citroenmayo	9,50
- Twee pulled duck kroketten met misomayo	7,50

 **Vegetarisch**

SALADES & VEGA

SALADES (Als voor-en hoofdgerecht te bestellen)

Klein / Groot

Vissalade

11,50/ 16,50

Lauwwarme salade met huisgerookte zalm, gewokte kool, tempura-gamba, sojadressing & misomayonaise

Caesar salade

9,50/ 14,50

Malse kippendijfilet, Parmezaan, ansjovisdressing en croutons

Geitenkaas (vegetarisch mogelijk)

10,50/ 15,50

Geitenkaas met buikspek, bietenjam en champignons

VEGA

Winters groentetuintje

17,50

Verrassend gerecht van winterse groenten, truffel en Reypenaer kaas

VOOR DE KIDS (De frietjes en pasta zijn inclusief een leuk kinderijsje!)

Kinder tomatensoepje

4,00

Frietjes met frikandel, kroket, of kipkrokantjes

9,50

Kinder Fish & chips

9,50

Pasta bolognese

9,50

Pannenkoek

6,50

Kijk voor ons wisselende weekmenu en specials op het krijtbord!

HOOFDGERECHTEN

VIS

Zalmfilet		19,50
Gegrilde zalmfilet met Japanse kruiden en dashi botersaus		
Kabeljauw		22,50
Filet van kabeljauw met licht pikante Thaise saus en tempura-gamba's		
Fish & Chips		17,50
In bierbeslag gefrituurde kabeljauwfilet met friet en remouladesaus		
Roodbaars		21,50
Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salsa verde en zoete aardappel		
Zeetong		
In roomboter gebakken Noordzeetong met een remouladesaus	350 gr.	29,50
	500 gr.	36,50
Kreeft	Heel (500gr.)/ Half	
Gekookt met citroenmayonaise		35,00/ 18,50
Gegratineerd met dashiboter en oude kaas		37,00/ 19,50

VLEES

Ossenhaas van de grill		24,50
Malse ossenhaas (200 gram) van de grill begeleid door een saus van gerookte champignons		
Wildstoofpotje		19,50
Specialiteit van de chef! Stoofpotje van hert, haas en wildzwijn met een kroketje van zoete aardappel en truffelmayonaise		
Kalfssucade & ossenhaas		22,50
Gestoofte zachte kalfssucade & malse ossenhaas van de grill met truffel-linzencreme		
Steak & Gamba		22,50
Malse steak van het Angusrund met hoisin, huisgemaakte pickles, wilde gamba en misomayonaise		
Eendenborstfilet		20,50
Gebakken eendenborstfilet geserveerd met een sinaasappelsaus		

DESSERTS

Dame Blanche	8,00
Vanille-ijs met heerlijke warme chocoladesaus op een originele wijze gepresenteerd!	
Crème brûlée	7,50
Crème brûlée van sinaasappel en kaneel met sinaasappelijs	
Lychee en yoghurt	7,50
Crèmeux van lychee, frisse structuren van yoghurt en lychee-ijs	
Kaasplankje	9,50
Selectie van kazen met brood en bijpassende compote	

KLEINE DESSERTS

Advocaat & slagroom	3,50
Glasje huisgemaakte advocaat met slagroom	
Sweet bites	3,50
Voor de kleine zoete trek, een klein proeverijtje van onze desserts	
Chocotaartje	5,00
Voor de echte chocoladeliefhebber! Een warm lopend chocoladetaartje & chocolade-caramelmousse	

DRANKJES BIJ DESSERT

Betola PX (Pedro Ximenez)	5,00
Zachte zoete sherry met dadels, vijgen, rozijnen en een chocoladeachtige geur. Perfecte match bij chocolade!	
Royal Oporto 10yrs old tawny	6,50
Een heerlijke kruidige port met zoethout vanille en overrijp rood fruit. Lekker bij het kaasplankje!	
Dessertwijn Château Lauvignac Sauternes	5,50
Heerlijke zachte frisse dessertwijn met gekonfijt fruit en honing. Een klasse wijn bij zoete frisse desserts!	
Liefmans Goudenband	4,75
Een lichtzure smaak met appel, kersen, noten en gedroogde rozijnen. Een perfecte match met kazen!	
Liefmans Kriek-Brut	4,75
Een royaal kriekboeket met toetsen van hout en amandel en een licht zurig accent. Lekker bij zoete desserts!	