

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP 	6,50
Basilicum room	
VISSOEP	8,50
Noordzeevis zalm toast	
BROOD & SMEERSELS 	6,50
Zeeuws brood pesto olijfolie aioli	
TAPASPLANK (2 personen)	17,50
Zeeuws brood pesto aioli bloemkoolhummus garnalenkroketjes charcuterie gerookte amandelen bruschetta zalm Iberico ribfingers	
VEGA TAPASPLANK (2 personen) 	16,50
Zeeuws brood pesto aioli bloemkoolhummus risottobitterballen gerookte amandelen bruschetta tomaat geitenkaas	
CARPACCIO	10,50
Grainfed Rump Steak piccalillymayo spekjes Reypenaer VSOP	
ZALM & GAMBA	12,50
Warmgerookte zalm van Green Egg krokante gamba venkel	
SUSHI BOWL	11,50
Huisgerookte zalm makreel sushirijst avocado wasabi	
WATERMELOEN CARPACCIO 	8,50
Feta olijfolie basilicum parmaham	
BRUSCHETTA	7,50
3 x toast zalm tomaat & parmaham bloemkoolhummus	
OESTERS	
- 3 stuks Naturel of Gegratineerd	7,50/9,00
- 6 stuks Naturel of Gegratineerd	14,50/17,50
- Oester special: oester met komkommer, yuzu & ponzu	3,00

 Vegetarisch

SALADES & VEGA

SALADES (Als voor-en hoofdgerecht te bestellen) Klein/Groot

VIS 11,50/16,50

2 bereidingen van zalm | makreel

BBQ 10,50/15,50

Buikspek | little gem | Iberico ribfingers

GEITENKAAS  10,50/15,50

Tomaat | granaatappelpitjes | balsamico

VEGA

PASTA PESTO  16,50

Pesto | Parmezaan | champignons | tomaat | pijnboompitten

RISO VENERE  17,50

Zwarte rijst | korianderolie | avocado | groene asperge | seizoensgroentes

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

SCHAR & SCHOL 19,50

Gegrilde scholfilet | hele schar | witte wijnsaus

KABELJAUW 21,50

Doperwt | groene asperge | dashi botersaus

ZALM 20,50

Oosterse wijze | yuzu | frisse salade

FISH & CHIPS 17,50

Kabeljauw & schol in bierbeslag | remoulade | friet

WILDE GAMBA'S 20,50

10 gepelde gamba's | knoflookolie | brood

ZEETONG 350 of 500 gr. 29,50/37,50

Gebakken in roomboter | remouladesaus

KREEFT half/heel (500 gr.) 19,50/37,00

Naturel of gegratineerd

PLATEAU FRUITS DE MER 36,50

Gamba | kreeft gegratineerd | oester | mesheften | mosselen

SEAFOOD BOX 23,50

Schaaldierenbisque | mosselen | gamba | zalm

ZEEUWSE MOSSELEN 20,50

Naturel | Zeezot blond bier of wijn gekookt (+1,00) | friet of brood

VLEES

RIBS & BELLY 19,50

Spareribs | buikspek | zoete aardappel | BBQ saus

BOERDERIJKIP 19,50

Zwartpootkip op Balinese wijze van de Green Egg | pindasaus

RUNDERSTOOF 18,50

In bruin bier gestoofd | huisgemaakte pickles

ENTRECOTE 26,50

Grainfed entrecote | 250 gram | pepersaus

SURF & TURF 22,50

Grainfed sucadesteak | wilde gamba | misomayonaise

DESSERTS

SNICKERS 8,50

Vanille ijs | gezouten pinda | caramel | choco

CRÈME BRÛLÉE 7,50

Tonka | sinaasappel

ROOD FRUIT & YUZU 8,00

Aardbei | framboos | frisse kokos-yuzu crème

DAME BLANCHE 8,50

Vanilleijs | warme chocoladesaus

KAASPLANKJE 9,50

4 kazen | notenbrood | chutney

KLEINE DESSERTS

ADVOCAAT & SLAGROOM 4,00

SWEET BITES 4,50

Een klein proeverijtje van onze desserts

CHOCOTAARTJE 5,00

Warm lopend chocoladetaartje & chocolade-caramelmousse

DRANKJES BIJ DESSERT

BETOLA PX (PEDRO XIMINEZ) 5,50

Zachte zoete sherry, dadels, vijgen, rozijnen en een chocoladeachtige geur.
Perfekte match bij chocolade!

ROYAL OPORTO 10YRS OLD TAWNY 6,50

Een kruidige port met zoethout vanille en overrijp rood fruit.
Heerlijk 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 KRIEK-BRUT 4,75

Een royaal kriekboeket met toetsen van hout en amandel en een licht zurig accent. Lekker bij zoet & chocolade!