

FINGERFOOD

6 Truffelkroketjes - rucola-balsamicomayonaise V	7
8 Rundvleesbitterballen - Dijonmosterd	7
6 Garnalen kroketjes - Dijonmosterd	8
Ossenworst 'Japanese style' Wasabi-dressing - furikake - bosui - limoenmayo	6
Hollandse Borrelplank ± 2 pers. Jonge en oude boerenkaas - Mokumse ossenworst - Groninger leverworst- Amsterdams zuur - piccalillymayonaise	12
Brood met ansjovis-aïoli	5
Focaccia met rozemarijnboter V	4

CHARCUTERIE

Parmaham - Pata negra - eendenham - runder carpaccio - compote - rucola - tomaat - olijven - dadels

2/3 personen € 29

Oesters

Fines Claires nr. 2 vanaf 3 stuks 2,75 p.st.
Zeeuwse platte nr. 3 vanaf 3 stuks 3,25 p.st.

Standaard serveren wij de oesters met

*Sjalotjes in Cabernet Sauvignon azijn
*Vinaigrette van limoen gember bosui
*Brood met gezouten boter

Oesterplateau

6 Fines Claires en 6 Zeeuwse platte
29,00

Kaviaar

Blikje Baeri kaviaar 30 gram met blini's en zure room	35
Zalmtartaar - avocado - sour cream - zalmkaviaar - Baeri kaviaar	24

VOORGERECHTEN

Thaise gele currysoep V Currysoep - sojabonen - beukenzwammen - cherrytomaten - paprika - zeekraal	7
Burrata con pomodori V Romige buffelmozzarella - gekonfijte tomaat - croûtons	11
Melanzane con gorgonzola V Gratin - gorgonzola - aubergine - tomaat - courgette - paprika - olijven - Parmezaanse kaas - focaccia	13
Oesterzwammen en shiitake V Paddenstoelen - kruidenrijst (3 soorten rijst - groenten - kruiden - teriyaki)	12
Thaise gele zalm-currysoep Zie gele currysoep - verse zalm	11
Zalm sashimi Rauwe zalm - ponzu - sojabonen - zeewier	12
Ceviche zeebaars Rauwe zeebaarsfilet - tijgermelk (limoen sap - gember - dashi) - groene peper - bosui - koriander - dille	14
Hollandse garnalen Garnalen - limoenmayonaise - tomaat - bosui - huisgemaakte ketchup - ei	13
Gerookte paling in't groen Paling - kruidensaus - croûtons - groene kruiden - cress	14
Makreelsambal Gerookte makreel - sambal badjak - bosui - chili - komkommer - nuoc mam (dressing) - papadum	10
Thaise viskoekjes Gamba - langoustine - mais - kruiden - nuoc mam	11
Coquilles en langoustines Kort gebakken - kruidenrijst (zie vega. oesterzwam)	16
Kokkels 350 gram Gewokt - boter - knoflook - venkel - ui - selderij - witte wijn - dille - lavas - rouille	12
Tagliata con carpaccio Rundercarpaccio - rucola - frisee - balsamico - olijfolie - gedroogde tomaat - olijven - Parmezaanse kaas - truffelmayonaise	13
Parmaham en burrata Parmaham (± 15 maanden gerijpt) - burrata - gekonfijte tomaat - pijnboompitten	14
Pata Negra 50 gram 11 80 gram 17 Exclusieve Spaanse schouderham (zwart poot varken) - licht gezouten - gedroogd - brood - Camargue boter - zachte dadels	
Lamsrendang Schiermonnikogel lamsvlees - Indische kruiden en specerijen - kokos wortelmousseline - papadum	11

HOOFDGERECHTEN

Spaghetti Melanzane V Spaghetti - aubergine/tomatensaus - gegrilde courgette - geroosterde puntpaprika - olijven - Parmezaanse kaas	16
Rode groentecurry V Rode Thaise curry - sugarsnaps - bosui - sojabonen - haricots verts - tomaatjes - puntpaprika - basmati rijst	18
Mosselen a la Mariniere Zeeuwse mosselen - knoflook - zeekraal - venkel - ui - selderij - dille - lavas - witte wijn. Frites - aïoli	22
Zeebaars en zalm op rode curry Zeebaars- en zalmlilet - rode Thaise curry - cherrytomaat - sojabonen - puntpaprika - beukenzwam - basmati	24
Salade Landaise (maaltijdsalade) Gerookte eendenborst - gebakken eend - buikspek - terrine van eend - cashewnoten - cranberries - vijgen - frambozendressing - steakfrites	21
Peppersteak Black Angus grain fed bavette steak 225 gram - wortelmousseline - black pepper garlic sauce - steak frites	26
Klassiekers	
Boeuf Bourguignon Bourgondische stoofpot rundvlees - rode wijn - wortel - zilverui - beukenzwam - aardappel	24
Bouillabaisse Provençale vissoep - zeebaarsfilet - coquilles - gamba's - langoustines - mosselen - kokkels - tomaat - paprika - zeekraal - brood - rouille	26
Pasta al ragu di cinghiale Stoofpot (wild zwijn, rode wijn, tomaat, knoflook, bleekselderij, kruiden) - spaghetti - crème fraiche - pancetta	22

SEAFOOD MENU

Voorgerecht : Plateau koude visgerechtjes

Oesters, garnalen, sashimi, paling, makreel

Hoofdgerecht: 3 Warme gerechten

Mosselen a la mariniere
Spaghetti "Frutti di Mare" - coquilles - langoustines - kokkels.
Gamba's al ajillo

Minimaal 2 personen € 39 p.p.

Kaas

CONFIT VAN RODE UIEN - NOTEN - GEDROOGD FRUIT

Kaasplank 4 stuks	9
Kaasplank 6 stuks	12
Kaasplank 8 stuks	15

NAGERECHTEN

Eton Mess van Griekse yoghurt Griekse yoghurt - Amarena kersen - meringue - crumble	6
Limoncello tiramisu Mascarpone - lange vingers - citroenmeringue lemoncurd - limoncello (limoen/sinaasappel)	7
Ananascarpaccio Flakjes ananas - Grand Marnier - witte chocolade ijs - chocolade krullen	8
Baba au Rhum Kleine cakejes overgoten met huisgemaakte rumsaus - bourbon-vanille-ijs - ongezoete room	9
Cheesecake Bosvruchtensaus en mangosorbet	9
Red velvet Rode spongecake met chocolade en roomkaas - stoofpeertjes - stoofappel - crème Anglaise - room	11

Chef's Table

Laat U verrassen door ons

'Sharing Dinner Concept'

Tijdens meerdere gangen serveren wij verschillende gerechtjes om te delen.

Alleen per tafel te bestellen € 45 p.p.