

Menukaart

Voorgerechten

Stokbrood met kruidenboter, olijfolie en zeezout	€ 4,25
Oesters 'Zeeuwse Creuses'	
3 <i>Naturel of Gegratineerd</i>	€ 7 / 8,50
6 <i>Naturel of Gegratineerd</i>	€ 13 / 16
12 <i>Naturel of Gegratineerd</i>	€ 25 / 30
Carpaccio van ossenhaas met truffel-mayonaise, zongedroogde tomaatjes en pecorino	€ 11,50
Trio van vis met gerookte paling, Hollandse garnalen en gerookte zalm	€ 11,75
Tomatensoep met fijne bleekselderij	€ 5,50
Geitenkaas met biet, peperige hangop, walnoten en een sinaasappeldressing	€ 10,50
Snowcrab met krokante gamba, limoenmayonaise en gegrilde little gem sla	€ 11,50
Huisgemaakte rijkgevulde vissoep	€ 7,50

Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk met pepersaus	€ 19,50
Ribeye van de kalf met gerookte sjalotsaus	€ 23,95
Super Saté spies van kip met satésaus, atjar kroepoek en gebakken uitjes	€ 16,75
Bruin gebakken sliptong met kruidenmayonaise	€ 19,50
Vangst van het moment.	Dagprijs
Kabeljauw 'en papillotte'	€ 19,95
Gekookte mosselen, verse kruiden, huisgemaakte sauzen	Seizoen
Kreeft gekookt in kruidenbouillon 500 á 600 gram	
<i>Natuur</i>	€ 35,00
<i>Gegratineerd</i>	€ 37,00
Lasagne van groenten (vegetarisch)	€ 18,00

Maaltijdsalades

Trio van vis met gerookte paling, Hollandse garnalen en gerookte zalm	€ 17,00
Geitenkaas met biet, peperige hangop, walnoten en een sinaasappeldressing	€ 17,00

Desserts

Dame blanche met advocaat of chocoladesaus	€ 7,00
Gebakken ananas met kaneelijs en tuille	€ 7,50
Lopend chocoladetaartje met kersenijs en slagroom	€ 8,00
Kaasassortiment met vier soorten kazen en vijgenbrood	€ 9,50
Kinderijsje	€ 3,75

Aperitief tips

Glas cava	€ 5,50
Sherry fino	€ 3,85
Sherry medium	€ 3,85
Martini Bianco	€ 3,85
Martini Rosso	€ 3,85
Glas port white, ruby, tawny	€ 3,85
Aperol Spritz	€ 5,25
Glas Hugo	€ 4,65
Campari Orange	€ 6
Prosecco 20cl	€ 5,25