

Suggesties






Voorgerecht

| | | |
|--|-------------|-------------|
| Zeeuwse Creuse oesters | 6st € 19,00 | 9st € 25,00 |
| Noordzeekrab – Pimientos de piquillo – Dressing van ger. paprika | | € 20,00 |
| Gebakken coquilles – Kastanjechampignons – Boerenkool – Hoegaarden | | € 20,00 |
| Pompoensoep – Gerookte kwartel – Curry | | € 15,00 |

Hoofdgerecht















| | |
|--|---------|
| Zeewolf – Schorseneren – Cantharellen – Puree van shiitake – Aardpeervelouté | € 32,00 |
| Haas – Knolselder – pompoensalade – Boschchampignons – Fine Champagne – Dauphine aardappelen | € 33,00 |
| Hertenfilet pur – Pastinaakcrème – Witloof – Truffeljus – Amandelkroketjes | € 33,00 |
| Australische Rib-Eye – Gebakken champignons | € 33,00 |

Voorgerechten

| | | |
|--|--|---------|
| Rundercarpaccio – pesto van basilicum, rucola en parmezaan |  | € 18,00 |
| Kaaskroketten – Gefruite peterselie |  | € 12,50 |
| Kroketten van Noordzee garnaal – Gefruite peterselie |  | € 18,50 |
| Duo van garnaal- en kaaskroket – Gefruite peterselie |  | € 16,50 |
| Scampi op onze wijze |  | € 17,00 |

Kinderkaart

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Kaaskroketten 2st | € 13,50 |
| Garnaalkroketten 2st | € 19,50 |
| Bordje friet met mayonaise en ketchup | € 6,00 |
| Kipfilet met appelmoes | € 14,00 |
| Ribbokes | € 18,00 |

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|---|---|
|  gluten | - |  schaaldieren | - |  eieren | - |  vis | - |  pinda |
|  noten | - |  soja | - |  lactose | - |  selderij | - |  mosterd |
|  lupine | - |  zwaveldioxide-sulfiet | - |  weekdieren | - |  sesamzaad | | |

Hoofdgerechten

Salades

| | | |
|---|--|-------------------|
| Fregola salade – feta – scampi – kip | | € 22,00 |
| Salade met gebakken scampi en mangovinaigrette | | € 22,00 |
| Tomaat garnaal | | € 29,00 |
| Vegan gerecht: – Gepofte bieten - Burrata – Kruiden toast | | VG € 18,00€ 24,00 |

Visgerechten

| | | |
|---------------------------------------|--|---------|
| Paling in het groen | | € 33,00 |
| Gebakken zeetong "Meunière" (+ 500gr) | | € 38,00 |
| Scampi op onze wijze 10st. | | € 22,50 |

Gegrilde vis en schaaldieren

| | | |
|---|--|---------|
| Gamba's – fregola – tartaar | | € 28,00 |
| Paling "Amandus" | | € 33,00 |
| (met roomsaus, champignons en roze peperbollen) | | |

Vleesgerechten

| | | |
|--|--|---------|
| Americain geprépareerd – Ganache van ganzenlever | | € 27,00 |
|--|--|---------|

Gegrilde vleesgerechten

| | | |
|---|--|---------|
| Varkensribbetjes – lookboter met gemengde rauwkostsalade | | € 25,00 |
| T-bone met gemengde rauwkostsalade (± 650gr) | | € 31,00 |
| Brochette met gemengde rauwkostsalade | | € 21,00 |
| Ossenhaas - Witloofsla | | € 30,00 |
| Lamsfilet – Zuiderse groenten – Wortelzalf – Komijn-en kruiden Dauphine | | € 29,00 |

Sauzen

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| Peper- of champignonsaus | | € 3,00 |
| Bearnaise- of choronsaus | | € 3,80 |

Bij allergieën of intoleranties, vraag het zaalpersoneel gerust voor meer uitleg.

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten indien u met 6 en meer bent. Dank voor uw begrip.