

Suggesties


























Voorgerecht

Zeeuwse Creuse oesters	6st	€ 19,00	9st	€ 25,00
Tartaar van tonijn – Sesam – Kroepoek – Wakame				€ 20,00
Carpaccio van gerookte dunne lende – Harissa – Shiitake – Gedroogde ui				€ 20,00
Bisque van rivierkreeften – Zure room – Noordzee garnaal				€ 16,00
Gebakken ganzenlever – Schorseneren – Appelgelei – Zoethout – Roodloof				€ 22,00

Hoofdgerecht















Griet – Kruidenpuree – Prei – Bieslookroom				€ 33,00
Trio van wild – Fine Champagne – Gratin aardappelen				€ 34,00
Hertenrack – Savooi – Boschampignons – Salie - Krokette				€ 33,00
Lamsfilet – Boontjes – Sud n'Sol – Pesto – Oregano – Dauphine aardappelen				€ 29,00

Voorgerechten

Gerookte zalm – Kruidenrooster – Gesnipperde ui – Peterselie	 	€ 19,00
Rundercarpaccio – pesto van basilicum, rucola en Parmezaan	     	€ 18,00
Kaaskrokette – Gefruite peterselie	  	€ 12,50
Krokette van Noordzee garnaal – Gefruite peterselie	     	€ 18,50
Duo van garnaal- en kaaskroket – Gefruite peterselie	     	€ 16,50
Scampi op onze wijze	 	€ 17,00








Kinderkaart

Kaaskrokette 2st	€ 13,50
Garnaalkrokette 2st	€ 19,50
Bordje friet met mayonaise en ketchup	€ 6,00
Kipfilet met appelmoes	€ 14,00
Ribbekes	€ 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
Australische Rib-Eye – Gebakken champignons		€ 33,00

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.