

DINNER


Te bestellen van 17:00 tot 21:00 uur

Starters.

overheerlijke voorafjes

Oesters. <small>naturel of gegratineerd 6 st.</small>	11 - 12.5
oesters, verse kruiden, geraspte kaas & citroen	
Gebakken coquilles.	14.5
coquilles, gebakken paddenstoelen & truffelsaus	
Garnalenkroketten.	14.1
aardappelsalade, cocktailsaus (33% garnalen), 2 stuks	
Kaaskroketten.	10.1
aardappelsalade, mosterd, 2 stuks	
Duo van kaas & garnalenkroket.	12.1
aardappelsalade, mosterd & cocktailsaus, 2 stuks	
Carpaccio van rund.	11.7
dun gesneden rundfilet, gedroogde tomaten, Ouwe Zeeuwse, pijnboompitten, rucola & truffelmayonaise	
- met ganzenleverkrullen erop	16.7
Brood met smeersels.	5.1
olijfolie, tomatentapenade, kruidenboter & humus	

Soups.

Vissoep.  2.0	12.9
gevulde vissoep met drie soorten vis, coquille & gamba	
Huisgemaakte tomatensoep.	6.4
kip, basilicum & room	
Kreeftensoep.	8.4
ambachtelijk gemaakt	
Soep van de chef.	6.7
vraag naar de soep van dit moment	

For our young guests.

Tomatensoep.	-
+ Krokot of kipnuggets.	all-in prijs 10.5
met frites & appelmoes	
+ Kinderijsje.	-

Salads.

te bestellen van 10:00 tot 21:00 uur

Caesarsalade.	12.6
kip, bacon, knoflookcroutons, Romeinse sla, ansjovismayonaise & Ouwe Zeeuwse	
Hollandse garnalen.	13.75
Hollandse garnalen, gemengde sla, zongedroogde tomaat, Zeeuwse spekjes & cocktailsaus	
Drieluik van vis.	14.2
salade met gerookte forel, gerookte zalm, Hollandse garnalen & kerriemayonaise	
Pokebowl zalm & tonijn.	14.7
gerookte zalm, rauwe tonijn, sushirijst, komkommer, vers fruit, avocado, radijs, wakamé	
Pokebowl kip.	13.4
gerookte kip, pulled chicken, sushirijst, komkommer, vers fruit, avocado, radijs, wakamé	
Quinoa & geitenkaas.	12
gemengde salade, geitenkaas in krokant jasje, walnoten, quinoa & vijgendressing	
Pulled chicken & Zeeuwse spek.	12
gemengde salade, uitgebakken spek, kerriemayonaise, pulled chicken & Granny Smith	

Main course meat.

vlees op zijn best

Zeeuwse Duo Burger. 	13.9
broodje met burger van varken & burger van rund, ijsbergsla, komkommer, tomaat, kaas, bacon & chili- mosterdsaus	
Huisgemaakte varkenssaté. 	14.7
huisgemaakte satésaus, atjar & kroepoek	
Varkensrack van het Zeeuwse Brasvarken met kruidenkorst. +/- 325 gram	19.6
saus met curry & Zeeuwse spekjes	
Gebakken eendenborst.	18.5
Met gember-abrikozensaus & een klein vleugje soja	
Gebakken ossenhaas.	24.5
met truffelsaus & croque monsieur van ganzenlever	
Stoverij van Zeeuws rund & Zeeuws bier. 250 gram	16.1
stoverij met zilverui, groene kruiden & Zeeuws bier	

Main course fish.

vis op zijn best

Gebakken zeebaarsfilet.	26.5
met tomatencoulis & basilicumolie	
Gebakken scholfilet.	19.7
met langoestinerroomsaus & Hollandse garnalen	
Gebakken tong.	dagprijs
+/- 425 gram	
Gegrilde gamba's.	25.5
knoflook & boter	

Main course vegetarian.

U eet geen vlees? Of even zin in iets anders?

Courgette & roerbakgroenten.	14.5
Courgette gevuld met roergebakken groenten, saus met tomaat en basilicum	
Quinoaburger.	14.5
quinoaburger, sla, tomaat, komkommer, oude kaas en salsasaus	

Gerechten worden geserveerd met bijpassende groenten, gemenge salade, frites & mayonaise.

Desserts.

heerlijk nagenieten met zoetheid

Chocolade.	8.4
chocoladetaartje met bastogne "aarde", koffiegelei & Amarene kersen-ijs	
Dame blanche.	8.3
vanille-ijs & chocoladesaus	
Dessert. 	8.3
gepocheerde peer, met hazelnootijs, gegratineerd met licor 43 sabayon	
Romige vlierbloesemcrème, perzikgel & grapefruit.	8.3
met bloedsinaasappel-ijs	
Crème brûlée met witte chocolade & chilipeper.	7.5
pittige kletskep en Stracciatella-ijs	
Kinderijsje.	3.7
voor onze jonge gasten	
Kaasplankje. 	13.3
Vier variërende soorten kaas met chutney, walnoten & kletzenbrood	

- drank aanbeveling kaasplankje -

Rode port.	4.3
Pedro Ximenez .	5.5