

MAANDMENU

Heeft u het menu al gezien? Zo niet, vraag het de bediening. Elke maand een verrassend drie-gangenmenu samengesteld door onze chef

DINER

(Diner: 17.00 tot 21.00 uur)

VOORGERECHTEN

Gandaham

Gandaham, rucola, gemarineerde aardbeien en portstroop | 12.4

Oesters naturel of gratineerd (6 st)

oesters, verse kruiden, geraspte kaas en citroen | 11.3 - 12.9

Gebakken coquilles

gerookte knolselder, structuren van knolselder, lardo di collognatta, saus met kerrie en strohrum | 13.9

Huisgemaakte garnalen kroketten

(33% garnalen) 2 stuks met frisse aardappelsalade | 13.1

Carpaccio van rund

dun gesneden rundfilet, gedroogde tomaten, Old Amsterdam, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise | 11.8

(met ganzenleverkrullen erop | 17)

Pokebowl zalm

gerookte zalm, rauwe zalm, sushi rijst, tuinbonen, avocado, radijs | 14.4

Brood met smeersels

olijfolie, pesto, kruidenboter en muhammara | 4.9

SOEPEN

Huisgemaakte tomatensoep

kip, basilicum en room | 5.7

Vissoep  2.0

gevulde vissoep met drie soorten vis, coquille en gamba | 12.9

Kreeftensoep

ambachtelijk gemaakt | 8.2

Soep van de chef

vraag naar de soep van dit moment | 6.7

SALADES

(Salades: 10.00 tot 21.00 uur)

Caesarsalade

kip, bacon, knoflookcroutons, Romeinse sla, ansjovismayonaise en Old Amsterdam | 12.4

Salade met gamba en gerookte zalm

gamba, ei, gerookte zalm, gemengde sla, zongedroogde tomaat, rode ui en cocktailsaus | 15.2

Salade met Tonijn

tonijn gegrild, gemarineerde tonijn, rucola, ei, tomaat en kerriemayonaise | 17

Salade met quinoa en geitenkaas

gemengde salade, geitenkaas in krokant jasje, walnoten, quinoa en vijgendressing | 12.4

Salade met Pulled chicken en Zeeuws spek

gemengde salade, uitgebakken spek, kerriemayonaise, pulled chicken en Granny Smith | 12.4

(Salades: 10.00 tot 21.00 uur)

VOOR ONZE JONGE GASTEN

Tomatensoep, kroket of kipnuggets met frites en appelmoes of bordje spaghetti en een kinderijsje | 9.8 (kan ook los besteld worden)

HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken zeebaarsfilet

witte wijnsaus met morilles | 25.3

Gebakken kabeljauw

met chimi-churri saus (tomaat, knoflook, kruiden, frambozenazijn) | 22.1

Gebakken tong ± 425 gram

dagprijs


Gegrilde gamba's

knoflook en boter | 23.2

HOOFDGERECHTEN VLEES

Zeeuwse Duo Burger 

broodje met burger van varken en burger van rund, komkommer, tomaat, kaas, bacon en chili-mosterdsaus, frites, ijsbergsla, | 12.8

Huisgemaakte varkenshaassaté 

huisgemaakte satésaus, atjar en kroepoek | 14.4

Gebakken runderentrecote (300gr)

saus met curry en Zeeuwse spekjes | 22.6

Gebakken lamsfilet

met bitterbal van lam en saus met sinaasappel en gember | 19.6

Gebakken ossenhaas

met pepersaus | 24.2

(met ganzenleverkrullen erop | 29.3)

Surf & turf

Gegrilde kalkoenfilet met gamba's, tomaat en tapenade | 19.5

Al onze gerechten worden geserveerd met bijpassende groenten, salade, frites en mayonaise

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Stapelaar van groenten

Pappadum, roergebakken groenten, oude kaas, krokante jalapeños en romige currysous | 13.9

Quinoaburger

quinoaburger, sla, tomaat, komkommer, oude kaas en salsasaus | 13.9

NAGERECHTEN

Chocolade

Chocoladebrownie, aardbeienijs, brosse chocolade en gemarineerde aardbeien | 8.3

Dame blanche

vanille-ijs en chocoladesaus | 8.3

Drieluik van nagerechten

altijd wisselende variaties | 9.5

Roodfruit en pannacotta

pannacotta van citroengras, espuma van blauwe bes, rood fruit en frambozenijs | 8.8

Crème brûlée van koffie

met mango-passiesorbetijs | 7.7

Kinderijsje | 3.6

Kaas en brioche

Vijgencompote, rochebaron, noten | 9.8

(Diner: 17.00 tot 21.00 uur)

WE LOVE



WINE



FOOD



MUSIC



COCKTAILS