

VERRASSINGSMENU'S

Laat u verrassen door een door de chef samengesteld menu. Het is uitsluitend mogelijk om menu's per tafel te bestellen. Wij houden rekening met eventuele dieetwensen.

3-gangen verrassingsmenu	34
4-gangen verrassingsmenu	39
5-gangen verrassingsmenu	44

SURPRISE MENU

As an alternative to the a la carte menu, there is the surprise menu. Which is devised and compiled with the greatest care. Menus can be exclusively be ordered per table. We are happy to cater to your needs.

3-course surprise menu	34
4-course surprise menu	39
5-course surprise menu	44

Wijnarrangementen

Matching wine package

	17,5
	23,5
	29,5



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, Informeer hiernaar bij het personeel.
Feel free to ask the staff for any allergen information.

FRUITS DE MERS / SASHIMI / OESTERS SEA FOOD PLATTERS/SASHIMI/OYSTERS

Plateau fruits de mer (vanaf 2 personen) 34,5 pp
½ kreeft, 2 oesters, krabpoot, rivierkreeftjes, Franse wulken,
Noorse garnalen, wilde gamba, crevettes, mosselen, 3 sauzen
Sea food platter (from 2 persons)
½ lobster, 2 oysters, crab claw, crayfish, French whelks,
North Sea scrimps, wild prawn, crevettes, mussels, 3 sauces

Zalm sashimi 8
Sashimi salmon

Tonijn sashimi 9
Sashimi tuna

OESTERS OYSTERS

6 st | Zeeuwse creuses
6 pcs | Zeeuwse creuses 16

6 st | Zeeuwse platte
6 pcs | Zeeuwse flat oysters 19

6 st | Fine Claires
6 pcs | Fine Claires 16

6 st | Oesters mix
6 pcs | Oysters mix 17

Hermit Dutch Coastal gin
3 sprays per oester / oyster 0,5

VOORGERECHTEN STARTERS

Vitello Tonnato kalf tonijnmayonaise tomaat	11,5
Vitello Tonnato veal tuna mayonaise tomato	
Sardientjes gegrild olijven landbrood knoflook	12,5
Sardines grilled olives 'country' bread garlic	
Halve kreeft gebakken miso boter	17
½ Lobster baked miso butter	
Octopus gestoofd anjovis kappertjes tomaat	12
Octopus stewed anchovy capers tomato	
Gamba's knoflook harissa chili 6st	15
Prawns garlic harissa chili 6pcs	

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

Tonijnsteak gegrild bonen verse kruiden tomaat	18
Tuna steak grilled beans fresh herbs tomato	
Dorade zoutkorst hele vis 500 gram	21
Dorade saltcrush whole fish 500 grams	
Kabeljauw gebakken kreeftesaus	19
Cod sauteed lobster sauce	
Bouillabaisse Schaal- en schelpdieren verse vis croutons rouille	19
Bouillabaisse Shellfish and crustaceans fresh fish croutons rouille	
Black Angus Ribeye 200 gram huisgerijpt geconfijte uien creme	22
Black Angus Ribeye 200 gram in-house dry-aged confit onions cream	
Black Angus Entrecote 200 gram huisgerijpt geconfijte uien creme	22
Black Angus Entrecote 200 gram in-house dry-aged confit onions cream	
Bavette 200 gram huisgerijpt duxelles geconfijte uien creme	22
Bavette 200 gram in-house aged duxelles confit onions cream	
Linzen gestoofd tomaat specerijen tabouleh	14
Lentils stewed tomato spices tabouleh	

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood Fresh baked bread	3
Vers gebakken brood met smeersels Fresh baked bread with different spreads	6
Seizoensgroenten Seasonal vegetables	3
Verse frieten met rozemarijn Fresh cut fries with rosemary	3
Regelmatig wisselende groene salade Regularly changing green salad	3

NAGERECHTEN DESSERTS

Fudge Brownie creme suisse vanille ijs creme suisse vanilla icecream	8
Hangop aardbeien-limoen sorbet rood fruit	8
Curd strawberry-lime sorbet red fruit	
Panna Cotta citrusvruchten gin-tonic granitee citrus gin-tonic granitee	8
“L’Amuse” kaasplank 5 soorten kazen cheese platter 5 kinds of cheese	11