

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	35,5
4-gangen verrassingsmenu	40,5
5-gangen verrassingsmenu	45,5


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	35,5
4-course surprise menu	40,5
5-course surprise menu	45,5

Wijnarrangementen

Matching wine package

	19,5
	26
	32,5



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) 36 pp
½ kreeft, 2 oesters, krabpoot, rivierkreeftjes,
Noorse garnalen, wilde gamba, crevettes, mosselen, 3 sauzen
Sea food platter (from 2 persons)
½ lobster, 2 oysters, crab claw, crayfish,
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 20

6 st | Fine Claires
6 pcs | Fine Claires 18

6 st | Oesters mix
6 pcs | Oysters mix 19

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	19
Tuna steak	
grilled beans fresh herbs	
Dorade	
zoutkorst hele vis 500 gram	23
Dorade	
saltcrush whole fish 500 grams	
Kabeljauw	
gebakken kreeftensaus	21
Cod	
sauteed lobster sauce	
Bouillabaisse	
Schaal- en schelpdieren verse vis croutons rouille	20
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	
Tabouleh – Linzen (vegetarisch)	
gestoofd tomaat specerijen	15
Tabouleh – Lentils (vegetarian)	
stewed tomato spices	

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	12