

MENU DU CHEF

3 GANGEN

WIJNARRANGEMENT

Voor - hoofd - dessert	54, ⁵⁰	24, ⁰⁰
------------------------	-------------------	-------------------

4 GANGEN

Voor - tussen - hoofd - dessert	62, ⁵⁰	34, ⁰⁰
---------------------------------	-------------------	-------------------

5 GANGEN

Voor - tussen - tussen - hoofd - dessert	75, ⁰⁰	45, ⁰⁰
--	-------------------	-------------------

6 GANGEN

Voor - tussen - tussen - hoofd - kaas - dessert	89, ⁵⁰	55, ⁰⁰
---	-------------------	-------------------

Bovenstaande menu's zijn inclusief amuse & brood.

Deze menu's zijn op vrijdag en zaterdag alleen per tafel mogelijk

STARTERS

Zeeuwse oester per stuk

Naturel citroen	4, ⁷⁵
-------------------	------------------

Klassiek wijnazijn sjalot	4, ⁷⁵
-------------------------------	------------------

Japans ponzu citrus	4, ⁷⁵
-------------------------	------------------

Zuurdesem brood

8,⁵⁰

Roomboter | olijfolie | Maldon

Brioche brood

8,⁵⁰

Roomboter | olijfolie | Maldon

Charcuterie

18,⁵⁰

Iberico | Pata negra

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



VOORGERECHTEN

Kalf

21,⁵⁰

Pastrami | tartaar | tomaat | knoflook | dragon |
desemkrokant | sorbet

Hamachi

21,⁵⁰

Gravlax | miso | komkommer | snijboon |
lavas | pastille

Meloen 🌿

19,⁵⁰

Roomkaas | crispy chili | ponzu | Thaise basilicum |
granité | wilde rijst

SOEPEN

Artisjok crèmesoep

9,⁵⁰

Artisjokhartjes | tomaat | groene kruidenolie

Supplement Pata negra

3,⁰⁰

Bisque

14,⁰⁰

Kreeft | venkel | groene asperge | bieslook

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



HOOFDGERECHTEN

Surinaamse hoen 29,⁵⁰

Kerrie masala | gemarineerde rode ui | zoetzure
komkommer | krokante roti | boontjes

Tournedos 39,⁵⁰

Bereidingen van bospeen | rode wijnjus |
bearnaise | pommes duchesse

Harderfilet 32,⁵⁰

Fregula | pesto | groene asperge | doperwten |
venkel | beurre blanc | kruidenolie | krokante algen

Orzo 🌱 27,⁵⁰

Burrata | basilicumsaus | tomaat | groene asperge |
taggia-olijven | fleur de courgette

BIJGERECHTEN

Friet 6,⁵⁰

Mayonaise | zeezout

Friet truffel 8,⁵⁰

Truffel mayonaise | parmezaan | tuinkers

Groene salade 8,⁰⁰

Zoetzure groenten | desemcroutons |
pijnboompitten

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



NAGERECHTEN

Aardbei

12,⁵⁰

Yoghurt | citroen | basilicum | vlierbloesem |
crumble

Scroppino dessert

11,⁵⁰

Limoncello | citrus | prosecco | amandel | vanille

Kaas

16,⁰⁰

Kweepeergelei | pecannoot | rozijnenbrood |
appel-perenstroop

Koffie met duinenlikeur en friandise

17,⁵⁰

Friandises | vier soorten | wisselend assortiment

DESSERT WIJN

♀

Viberti Moscato d'Asti

11,⁰⁰

ITALIË

Intense aroma's van verse druiven, perzik en witte bloemen
Licht en mousserend.

Chapoutier, Banyuls Rimage Rouge

12,⁵⁰

FRANKRIJK

De wijn heeft impressie van zwart maar ook gestoofd fruit en
cacao. De smaak is zondoorstoofd en met fijne tannines. Blijft
mooi na door het weelderige zoet.

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee (whiskey)

9,⁵⁰

Italian coffee (Amaretto)

9,⁵⁰

Spanish coffee (Tia Maria)

9,⁵⁰

French coffee (Grand Marnier)

9,⁵⁰

Steenenburg coffee (duinenlikeur)

9,⁵⁰

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.

