

LUNCHMENU DU CHEF

2 GANGEN

WIJNARRANGEMENT

Voor - hoofd	37, ⁵⁰	16, ⁰⁰
--------------	-------------------	-------------------

3 GANGEN

Voor - hoofd - dessert	49, ⁵⁰	24, ⁰⁰
------------------------	-------------------	-------------------

4 GANGEN

Voor - tussen - hoofd - dessert	59, ⁵⁰	34, ⁰⁰
---------------------------------	-------------------	-------------------

Bovenstaande menu's zijn inclusief amuse & brood.

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

STARTERS

Zeeuwse oesters per stuk

Naturel citroen	4, ⁷⁵
Klassiek wijnazijn sjalot	4, ⁷⁵
Japans ponzu citrus	4, ⁷⁵

Zuurdesem brood

Roomboter olijfolie Maldon	8, ⁵⁰
--------------------------------	------------------

Brioche brood

Roomboter olijfolie Maldon	8, ⁵⁰
--------------------------------	------------------

Charcuterie

Iberico Pata negra	18, ⁵⁰
----------------------	-------------------

VOORGERECHTEN

Kalf

Pastrami tartaar tomaat knoflook dragon desem krokant sorbet	21, ⁵⁰
---	-------------------

Hamachi

Gravlax miso komkommer snijboon lavas pastille	21, ⁵⁰
---	-------------------

Meloen 🌿

Roomkaas crispy chili ponzu Thaise basilicum granité wilde rijst	19, ⁵⁰
---	-------------------

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



SOEPEN

Artisjok crèmesoep 9,⁵⁰

Artisjokhartjes | tomaat | groene kruidenolie

Supplement Pata negra 3,⁰⁰

Bisque 14,⁰⁰

Kreeft | venkel | groene asperge | bieslook

SALADES

Salade Caesar 21,⁵⁰

Kip | bacon | ei | parmezaan | gemengde sla |
ansjovis | croutons

Salade de la mer 24,⁵⁰

Gerookte zalm | kreeft | forel | gemengde sla | ei |
croutons

Salade burrata 🌿 19,⁵⁰

Tomaat | komkommer | gemengde sla | ei |
zoetzure groenten | croutons

Bovenstaande voorgerechten, soepen en salades
worden geserveerd met brood en boter

Club Steenenburg 19,⁵⁰

Waldkorn | kip | tomaat | sla | bacon | clubsaus | kaas

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 | desemcroustons |
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

17,⁵⁰

Koffie met duinenlikeur

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.

