

Keuze van de Chef

Onze Chefkok stelt met zijn keukenbrigade wekelijks een heerlijk menu samen met producten van het seizoen waarmee wij u graag verwennen.

Geniet van de lekkerste smaken, de beste producten en de mooiste creaties !

| | |
|---|----------------|
| <u>3-Gangen Menu van de Chef</u> | € 42,50 |
| <u>4-Gangen Menu van de Chef</u> | € 49,50 |
| <u>5-gangen Menu van de Chef</u> | € 59,50 |
| <u>6-Gangen Menu van de Chef</u> | € 64,50 |

Voorgerechten

| | |
|--|----------------|
| Oesters (per 2) | € 7,50 |
| <i>Zeeuwse Creuses, klassiek met citroen en verse peper en met soya/hoi-sin met zoetzure koolrabi</i> | |
| Makreel | € 16,50 |
| <i>Gegrilde makreel, coeur de boeuf tomaat, olijf, komkommer en tzatziki</i> | |
| Kreeft & Gamba | € 19,50 |
| <i>Tartaar van rivierkreeft en gamba met Granny Smith, bleekselderij, kreeft, eidooier, meloen en yuzu vinaigrette</i> | |
| Rund | € 18,50 |
| <i>Gerookte picanya met gebrande asperges, truffelmayonaise en pestoschuim</i> | |
| Wildpaté | € 17,50 |
| <i>Met kweeper, knolselderij, pastinaak, witte chocolade en pistache</i> | |
| Roodlof (vegetarisch) | € 16,50 |
| <i>Taartje van gekonfijte roodlof, gepocheerde peer, arcadia kaas, basilicum en rode biet</i> | |

Tussengerechten

| | |
|--|----------------|
| Paddenstoelensoep (vegetarisch) | € 12,50 |
| <i>met verse paddenstoelen, bieslook en schuim van eekhoorntjesbrood</i> | |
| Wildbouillon | € 12,50 |
| <i>met wildstoof, ravioli, wups en groene kruiden olie</i> | |
| Coquilles met Langoustine | € 22,50 |
| <i>Gebakken coquilles met langoustine gegaard in soya-hoisin, peterselienoodles, zeekraal en saoto</i> | |
| Zwezerik | € 19,50 |
| <i>Krokant gebakken zwezerik met pompoen, gerookte amandel, truffel en eigen jus</i> | |