

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 !

3-Gangen Menu van de Chef	€ 44,50
4-Gangen Menu van de Chef	€ 54,50
5-gangen Menu van de Chef	€ 64,50
6-Gangen Menu van de Chef	€ 69,50

Voorgerechten

Oesters (per 2)	€ 7,50
<i>Zeeuwse Creuses, klassiek met citroen en verse peper en met soya/hoi-sin met zoetzure koolrabi</i>	
Tonijn	€ 19,50
<i>Tonijn tataki, met gele curry noodles, wasabi, sesam en teriyaki</i>	
Makreel	€ 17,50
<i>Gegrilde makreel met zeeegroente, chinese kool, little gem, Hollandse garnalen, spinazie-knoflook crème en zoetzure crème</i>	
Rund	€ 19,50
<i>Steak tartaar met gegrilde bloemkool, bundelzwam, gegrilde bloemkool, eidooier en augurkenschuim</i>	
Gevogelte	€ 18,50
<i>Terrine van maishoender met pistache, eendenlever, pruimen en schuim van paddenstoelen</i>	
Roodlof (vegetarisch)	€ 16,50
<i>Taartje van gekonfijte roodlof, gepocheerde peer, arcadia kaas, basilicum en rode biet</i>	

Tussengerechten

Oosterse Paddenstoelensoep (vegetarisch)	€ 12,50
<i>met gemarineerde paddenstoelen, wilde rijst, bosui en paksoy</i>	
Kreeftenbisque	€ 14,50
<i>Romige bisque met gerookte kreeft, tomatenolie, bosui en ui</i>	
Coquilles met Langoustine	€ 22,50
<i>Gebakken coquilles met langoustine, peterselienoodles, zeekraal en saoto</i>	
Zwezerik	€ 22,50
<i>Krokant gebakken zwezerik met pompoen, amandel, truffel en eigen jus</i>	

Hoofdgerechten

Snoekbaars	€ 28,50
<i>Gebakken snoekbars met gegratineerde tomaat, palingmousse, bloemkool, courgette, zeekraal, orzo, burrata en frisse dashisauis</i>	
Heilbot	€ 28,50
<i>Gerookt, gestoomd en gegratineerd met groene kruiden, kokkels, edamame, wortelpuree, aardappel, Parmezaan en groene kruidensaus</i>	
Livar	€ 28,50
<i>Langzaam gegaarde sukade van Livar met babi ketjap, knolselderij, spinazievlan, boerenkool en garam masalajus</i>	
Hert	€ 28,50
<i>Gerookte hertenbiefstuk met rode ui, zoete aardappel, rode biet, gorgonzolacrème en wild jus</i>	
Spitskool (vegetarisch)	€ 24,50
<i>Spitskool rendang met diverse bereidingen van pompoen, koolrabi, koriander, mango en vinaigrette van gember en rode peper</i>	

Apart te bestellen garnituren

<i>Gekookte krieltjes in schil</i>	€ 4,50
<i>Frisse salade</i>	€ 4,50

Nagerechten

Banaan	€ 14,50
<i>Bananenbrood, bananencrème, gekarameliseerde banaan, macadamia, dulce de leche met zeezout en ijs van witte chocolade</i>	
Appeltaart 2.0	€ 14,50
<i>Kaneelbodem met vanille hangop, rozijntjes, gepocheerde appel en butterscotch parfait</i>	
Zoete verrassing van de Chef	€ 12,50
<i>Wekelijks wisselend dessert van de Chef</i>	
Selectie van Kazen	€ 16,50
<i>Een selectie van Nederlandse kazen met venkel brioche en kweepeer gelei</i>	
Special Coffee :Irish, French, Italian, Spanish..... met friandises	€ 11,50

**** Heeft u een allergie?**

Laat het ons weten, dan passen wij onze gerechten aan waar nodig! **