

Culinaire keuze van de Chef

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

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

4-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 20:00) **€ 59,50**

5-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 19:30) **€ 69,50**

6-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 19:30) **€ 79,50**

Voorgerechten

Oesters (per 2) € 9,00

2 Zeeuwse Creuses met rode wijnazijn en sjalot, soya/hoi-sin en zoetzure koolrabi

Kingfish € 18,50

Ceviche van kingfish met zoete aardappel, limoen, paprika, groene kruiden en lente-ui

Zeebaars € 18,50

Tartaar van zeebaars met parelgort, bieslook, zeekraal en Granny Smith

Rund € 19,50

Gerookte ribeye met rucola-olie, gerookte amandelen, crème van zongedroogde tomaat en roomkaas

Kalf € 21,50

Vitello Tonnato van kalfsmuis met tataki van tonijn, aardappelsalade, kappertjes en tonijnmayonaise

Paprika (vegetarisch) € 18,50

Panna cotta van gerookte paprika met feta, baba ganoush en zoetzure komkommer

Tussengerechten

Coquille € 22,50

Gebakken coquilles met saus van schaaldieren

Zwezerik € 22,50

Krokant gebakken zwezerik met Madeirajus

Krab € 12,50

Krabsoep met krabvlees

Hoofdgerechten

Zeebaars	€ 29,50
<i>Op de huid gebakken zeebaars met venkel, zeekraal, granaatappel en saffraansaus</i>	
Vis van de Chef	€ 29,50
<i>Onze Chef gaat naar de markt en neemt mee.....</i>	
Eend	€ 29,50
<i>Eendenborst en bout met rode ui, bok choy, peultjes, gele rijst en sinaasappeljus</i>	
Tournedos	€ 44,50
<i>Tournedos van ossenhaas met truffelfregula, groene asperge en Madeirajus (*Met gebakken eendenlever: Meerprijs € 7,50)</i>	
Parelhoen	€ 32,50
<i>Parelhoen gevuld met truffelfarce, mousseline, pompoen en truffeljus</i>	
Risotto (vegetarisch)	€ 28,50
<i>Risotto van geitenkaas en bieten met snijbonen, meloesui en bitterballen van geitenkaas</i>	

Apart te bestellen garnituren

<i>Portie friet met mayonaise</i>	€ 5,50
<i>Frisse salade</i>	€ 5,50

Nagerechten

Mango en Passievrucht	€ 14,50
<i>Taartje van mango en passievrucht met chocolademunt, mangotartaar, gember en ijs van yoghurt en kokos</i>	
Frambozen	€ 14,50
<i>Mille-feuille met frambozencrème en witte chocoladecrème, verse frambozen en ijs van maanzaad</i>	
Zoete verrassing van de Chef	€ 14,50
<i>Wisselend dessert van de Chef</i>	
Kazen	€ 17,50
<i>Een selectie van kazen met een kruidenbrioche en vruchtencompote</i>	
Special Coffee: Irish, French, Italian, Spanish.....	met friandises € 12,50

**** Heeft u een allergie?**

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