

MENU'S

Lunchmenu 32,50
Twee gangen lunchmenu inclusief koffie of thee met friandises.

Menu's 'Jeunes Restaurateurs d'Europe'

Seizoensgebonden, culinaire verrassingsmenu's te bestellen in het volgend aantal gangen:

Drie gangen	42,50
Vier gangen	52,50
Vijf gangen	62,50
Zes gangen	72,50

Deze menu's zijn uit te breiden met een gang kaas 10,00

De vijf en zes gangen menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.

Vegetarische menu's

Drie gangen	39,50
Vier gangen	49,50

Wijnen

Ons restaurant biedt de mogelijkheid om passende wijnen te drinken bij de gerechten van het menu. Maakt u liever zelf een keuze? Wij beschikken over een wijnkaart met een uitgebreide selectie wijnen. Hier vindt u ook een ruim aanbod aan kleinere flesjes van 375ml. Wij helpen u graag met uw keuze.

Prijs per glas	7,00
----------------	------

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het ons.

Ons keukenteam houdt graag rekening met uw allergieën of dieetwensen zowel bij de verrassingsmenu's als bij onze a la carte gerechten.

Al onze ingrediënten zijn van hoogwaardige kwaliteit, hetgeen de smaak van onze gerechten ten goede komt. Wij selecteren onze ingrediënten dan ook zeer zorgvuldig, waarbij wij naast kwaliteit, smaak en herkomst zeer zeker ook rekening houden met het welzijn van dier en natuur.



Dorade & Noordzeekrab 19,50

Tartaar van dorade met Noordzeekrab, bietensoorten, groene appel, meiknol en postelein.

Coquille & Zeeuws Spek 20,00

Gebakken coquille met zacht gegaard Zeeuws spek, mostarda, bereidingen van sjalot en witlof.

Kalf & Zwezerik 19,50

Filet van kalf met krokant gebakken zwezerik, ingelegde groenten, eidooier, piccalilly en saus van augurk met mille et une nuits.

Eendenlever 22,00

Marbré van eendenlever en bresaola met structuren van rode kool, crème de cassis en yoghurt.

Supplement gebakken eendenlever. 7,50

HOOFDGERECHTEN

Zeeduivel 29,50

Gebakken zeeduivel met pancetta, boerenkool, zoete ui, mosterd en een saus gerookte boter en sambai.

Skrei & Langoustine 29,50

Zacht gegaarde skreifilet met langoustine, verschillende bereidingen van tomaat, bulgur, basilicum, bottarga en saus van bouillabaisse.

Barbarie Eend 29,50

Gebakken Barbarie eend met confit van de bout, spitskool, pompoen en jus van eend met gefermenteerde peper.

Supplement gebakken eendenlever. 7,50

Kalfshaas & Ossenstaart 29,50

Gegrilde kalfshaas met ossenstaart, spinazie, bloemkool, Pommes Paolo en saus van zwarte knoflook.