

MENU'S

Lunchmenu 31,50
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	39,50
Vier gangen	48,50
Vijf gangen	57,50
Zes gangen	66,50

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	35,00
Vier gangen	43,50

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.

Hiramasa & Kokkel 19,50

Sashimi van hiramasa met kokkels, bereidingen van komkommer, rettich, bleekselderij, crème fraîche en vinaigrette van yuzu en ponzu.

Coquille & Zeeuws Spek 20,00

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

Bouillabaisse 16,50

Rijkelijk gevulde vissoep met diverse verrassingen uit de zee. Geserveerd met rouille, croutons en Parmezaanse kaas.
(Tevens te bestellen als hoofdgerecht).

22,50

Rund & Kalfswang 19,50

Tataki van rund met krokante kalfswang, rendang bapao, boekweit, verschillende bereidingen van paddenstoelen en vinaigrette van sambai.

Eendenlever 22,00

Marbré van eendenlever en bresaola met structuren van rode biet, crème de cassis en yoghurt.
Supplement gebakken eendenlever.

7,50

HOOFDGERECHTEN

Corvina & Gerookte Paling 29,50

Op de huid gebakken corvina met gerookte paling, “pulled prei”, aardappel, spinazie en een luchtige saus van paling en tosa dashi.

Heilbot & Sepia 29,50

Zacht gegaarde heilbot met sepia, tomaat, venkel, risotto met doperwt en saus van strandkrab.

Polderlam 29,50

Gebakken lamsrugfilet met gestoofde lamsnek, fregola, basilicum, fetakaas, groene kruiden en saus van het lam en isot biber.

Dry aged Bavette 29,50

Gegrilde dry aged bavette met chimichurri, aardappel, maïs, courgette, habanero peper en een rode wijn saus.

Kalfslende 29,50

Gegrilde kalfslende met lasagne van kalf en gruyère, paddenstoel, bereidingen van bloemkool, hazelnoot en een jus van kalf en truffel.