

# MENU

## VOORGERECHTEN

### Rundercarpaccio

BALSAMICODRESSING - PARMEZAANSE  
KAAS - PIJNBOOMPITTEN  
12,50

### Coquilles

CRÈME VAN PASTINAAK -  
GEROOSTERDE HAZELNOTEN -  
SHIITAKES JUS  
14,50

### Tartaar van gerookte vis

AVOCADOMOUSSE -  
UITGEBAKKEN SPEK  
13,50

### Gegratineerde mosselen

BEURRE DE PARIS - GRUYÈRE  
12,50

### Garnalencocktail

HOLLANDSE GARNALEN -  
SCAMPI - STEURGARNAAL  
13,50

### Vitello tonnato

TONIJNMAYONAISE -  
ROSÉ GEBAKKEN KALFSHAAS  
13,50

### Proeverij van zalm

GEGRILD - MOUSSE - TARTAAR  
12,50

## OESTERS

### Creuses

3,00

### Fines Claires

3,75

### Platte Zeeuwse

4,50

### Proeverij

HALF DOZIJN  
18,50

## HOOFDGERECHTEN

### Mosselen

PASTIS - RODE PEPER - AIOLI  
21,50

### Rogvleugel

SALADE VAN KIKKERERWTEN  
EN SINAASAPPEL  
24,50

### Kabeljauwfilet

BEARNAISE - ANTIBOISE  
22,50

### Bouillabaisse

ROUILLE - CROUTONS - GRUYÈRE  
22,50

### Hele dorade

IN ZOUTKORST  
27,50

### Runderentrecote

SAUS VAN PRUIJEN & PORT  
24,50

### Plateau Vis en meer

WARMEN EN KOUDE BEREIDINGEN VAN VIS,  
SCHAAL- EN SCHELPDIJREN  
(VANAF TWEE PERSONEN)  
38,50 PER PERSOON  
MET HALVE KREEFT  
49,50 PER PERSOON

### Hubergine kroketjes

FETA - PARMEZAAN  
EN PASTIS MAYONAISE  
19,50

## BIJGERECHTEN

### Groene salade

4,50

### Frietjes met mayonaise

3,75

## NAGERECHTEN

### Tartelette frangipane van mandarijn

CITRUS SORBETIJS  
9,50

### Witte chocolade cheesecake

CAPPUCCINO VAN RODE BIET  
EN CHOCOLADE  
9,50

### Gekarameliseerde appel

VANILLEMOSSE -  
AMANDEL CRUMBLE -  
PASSIEVRUCHTENIJS  
9,50

### Sgroppino

6,50

### Grand dessert

VANAF TWEE PERSONEN  
9,50 P.P.

### Selectie van kazen 13,75

ONZE GERECHTEN WORDEN MET  
VEEL ZORG SAMENGESTELD.  
IN DE GERECHTEN OP DEZE KAART KUN-  
NEN SPOREN VOORKOMEN VAN GLUTEN,  
SCHAALDIJREN, EIEREN, VIS, PINDA'S, SOJA,  
MELK, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM,  
SULFIET, LUPINE EN WEEKDIJREN.

## CHEF'S CHOICE

Laat u verrassen  
door de chef

### Menu drie-gangen

38,50

### Menu vier-gangen

47,50