

APERITIEFHAPJES

Oesters 12

4 st Zeeuwse creuses, rodewijnazijn met sjalotjes

Rustique brood 7,50

met Libanese houmous, aioli en tapenade

Gerookte kwartelboutjes 9

met kerriemayonaise

Alikruiken 10

Op z'n Zeeuws, met krentenbrood en gezouten roomboter

VOORGERECHTEN

geserveerd met rustique brood en olijfolie

Carpaccio 11

Rolletje van dingesneden Walchers rund | crème van truffel en uitgebakken spek | rucola | oude boeren kaas | salade van gerookte nieuwe aardappels

Gerookte zalm 11

Huisgerookte Noorse zalm | couscous salade | hangop met Libanese kruiden | krokant platbrood | granaatappel

Verse geitenkaas 11

Romige Zeeuwse geitenkaas | bloemen & honing | couscous salade | granaatappel | krokante rode biet

1/2 kreeft 18 Hele kreeft 32,50

Europese kreeft uit eigen basin | uit de oven | wilde daslookboter | salade

Kleine bouillabaise 12

Bretonse vissoep | schaal en schelpdieren | verse vis | rouille | croutons

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met verse friet en Belgische mayonaise

kabeljauw & stoof 22 (kan evt. ook zonder stoof)

Zacht gegaarde kabeljauwfilet | Vlaamse stoverij | bearnaisesaus | risotto van orzo | zomergroenten

bbq steak 21

Picanha van jong rund | crème van gebakken Zeeuwse uien | aardappelwafel | zomergroenten | eigen jus

hele dorade 22,50

Gefileerd | zoete aardappel | Antiboise | zomergroenten

jackfruit 21

Pulled jackfruit | zoete aardappel | bearnaisesaus | zomergroenten

DESSERTS

Aardbeien "Romanoff" 9

Aardbeien met vodka jus | yoghurt aardbeienmousse | witte chocolade | ijs van verse melk van de boer | merengue

Friandises 8

Huisgemaakt assortiment van zoete lekkernijen voor bij de koffie

Kaas 11

Gerijpte kazen van Erik Murre | druiven | noten | rozijnen brood | wisselend zoet confituur