

Voor

Molenaarsbrood

Kruidenboter | aioli

5½

Oesters

3 mooie zilte Zeeuwse oester

9½

6 mooie zilte Zeeuwse oester

18

Charcuterie

Dry aged ham | lokaal wild | paté

12½

Carpaccio

Pesto | oude kaas | gebrande pitten

11½

Steak tartaar

Truffelmayo | bearnaise crème

12½

Springroll



Groenten curry | linzen | vadouvan

9

Gamba's

Aioli | citroen

9½

Asperges met gerookte zalmforel

Asperge | nori | rivierkreeft

12½

Brie uit de oven



Acaciahoning | truffel | vijgen

9½

Tomatensoep

Oude kaas | bosui | creme fraiche

7

Aspergesoep

Ham | asperge | peterselie

7

Hoofd

Vis & gamba

Onze gastheer/vrouw vertelt u de vis van de dag 24

Vis

Onze gastheer/vrouw vertelt u de vis van de dag 22

Bavette

Black Angus I van de grill | peper crème 27

Jamaicaanse pork steak

Krokant gebakken | abrikozen chutney 22½

Ravioli

Paddenstoelen | truffel | koolrabi 20½

Vegaburger

Cheddar | gekarameliseerde ui | tomaat 16½

Lokaal & kop tot staart

Het kop-tot-staart principe is een belangrijk concept in de keuken en gaat uit van het idee dat alle delen van een dier gebruikt moeten worden, van kop tot staart, om verspilling te verminderen en duurzaamheid te bevorderen. de bekende delen vindt u hieronder. de minder bekende delen gebruiken we bijvoorbeeld om gedroogde ham van te maken, onze paté, gehakt of stoofvlees.

Ossobuco

Van de kaart

smaak

Kalfsschenkel gestoofd laurier	26
Steak	
Onze gastheer/vrouw vertelt u de Steak van de dag	26

Klassiekers

Côte de boeuf dry-aged 3 weken	
Dubbel doel koe uit eigen land v/d grill	37½
Tournedos	
Van de grill peper crème	35½
Spareribs	
Zoet Pittig gemarineerd	20½
Zeetong A'la meuniere	
Boter peterselie citroen	36½

Asperges van kroef uit st.Anthonis

Asperges met ham	
Hollandaisesaus ham ei	23½
Supplement asperges	
5 Stuks	7
10 Stuks	14

Salades

Asperges	
Zalmforel of ham asperges ei	17½

Van de kaart

Geitenkaas



Druiven | dadels | noten | honing

16½

Carpaccio

Pesto | oude kaas | gebrande pitten

16½