



Van de kaart

Voor

Creuse oesters 3 stuks	
Een mooie zilte Zeeuwse oester	9½
Carpaccio	
Pesto oude kaas gebrande pitten	11½
Tonijn	
Watermeloen sinaasappel yuzu	12
Dry-aged	
Huisgemaakt vleeswaren vruchten chutney	12½
Pastrami	
Sesam crème gepofte biet citrus	11½
Brie uit de oven 	
Uienmarmelade noten	9½
Gamba's	
Knoflookolie brood	9½
Ajo blanco 	
Canteloupe cherry tomaat parel couscous	8½
Gefrituurde krab softshell	
Piment cocktailsaus brioche	12½
Gerookte Mul	
Amandel limoen crème fraîche	11
Tomaten soep 	
Crème fraîche Bosui	7
Heldere kreeftensoep	
Mossel kreeft	7

Maaltijd salades

Vis 	
Tonijn gamba's tahina watermeloen	16½
Geitenkaas 	
Druiven dadels noten honing	16½
Carpaccio	
Pesto oude kaas gebrande pitten	16½

Van de kaart

Hoofd

Mosselen

Gestoomd in tomaat en knoflook 24

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

Tomahawk steak per 2 personen

Van de grill | ruim 1000 gr 39½ pp

Côte de boeuf dry aged 3 weken

Van de grill | ruim 300 gr 35

Tournedos

Met peper crème | van de grill 32½

Black Angus Bavette

Graan gevoerd | van de grill 27½

Ree

Biefstuk | Reestoof | lokaal wild 26

Shortribs

Smokey | bbq saus | gegaard 23½

Black Angus brisket

Over de nacht gegaard 26

Spareribs

Zoet pittig | gemarineerd 19½

Roti

Chinese bieslook | zoetzure groenten | cassave chips 18½

Vega burger

Cheddar | gekarameliseerde ui | tomaat 16 ½

Extra's

Groenten mix 4

Sauzen peper crème 2½