

# Van de kaart

smaak

## Voor

Molenaarsbrood  
Kruidenboter | aioli

5½

### Oesters

3 mooie zilte Zeeuwse oester  
6 mooie zilte Zeeuwse oester

9½

### Charcuterie

Dry aged ham | wild | pate

13½

### Carpaccio

Pesto | oude kaas | gebrande pitten

12½

### Sukade

Zacht gegaard | tonijnmayonaise | zoetzure komkommer

11½

### Steak tartaar

Truffelmayo | bearnaise crème

13½

### Paddenstoelen falafel

Yoghurt | zwarte olijf | peterselie

10½

### Gamba's

Aioli | citroen

10½

### Zalm

Gemarineerd | pastinaak | peer

13½

### Brie uit de oven

Zongedroogde tomaten | knoflook | brood

10½

### Tomatensoep

Oude kaas | bosui | creme fraiche

7

### Pompoensoep

Bacon | cremé fresh

7


# Van de kaart

smaak

## Hoofd

Côte de boeuf dry-aged 3 weken Dubbel doel koe   uit eigen land   v/d grill	37½
Tournedos Van de grill   200 gram   peper crème	32½
Chateaubriand (2 personen) Van de grill   500 gram	35 p.p
Black Angus brisket Over de nacht gegaard	28
Spareribs Zoet Pittig   gemarineerd	23½
Ree Uit de maasduinen   Biefstukje   Stoofvlees	27
Hert Biefstuk   cacaojus	28
Boeuf bourguignon Spek   zilver ui   champignons	24

## Vis & Vega

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
Zeetong A'la meuniere Boter   peterselie   citroen	36½
Quiche 	
Truffel   pompoencurry   bospaddestoelen	21½

# Van de kaart

---

Vegaburger



Cheddar | gekarameliseerde ui | tomaat

17½