

Van de kaart

Voor

Molenaarsbrood

Roomboter | Aioli

2½ p.p.

Oesters | Klassiek met vinaigrette of ceviche bosui

3 mooie zilte Zeeuwse oesters

10½

6 mooie zilte Zeeuwse oesters

19

Carpaccio

Pesto | Oude kaas | Gebrande pitten

14

Steak tartaar

Klassiek | Bearnaise crème | Brioche

13½

Gekonfijte Fazant

Vadouvan | Shiitake | Kikkererwt

12

Gemarineerde zalm

Avocadocrème | Babymais | Tortilla

13½

Gamba's pikant

Rode curry | Limoenblad

12

Geroosterde Koolrabi

Perendressing | Mierikswortel | Kaasschuim

11½

Brie uit de oven

Vijgen | Braam | Port | Brood

12½

Tomatensoep

Oude kaas | Bosui | Crème fraîche

7½

Pompoensoep

Wildzwijnham | Mihoen | enoki

8½




Restaurant

Van de kaart

Hoofd

Chateaubriand (2 personen)	
Van de grill 500 gram Peper en bearnaisesaus	37 p.p.
Côte de Boeuf dry-aged 3 weken	
Van de grill Dubbel doel koe Bearnaisesaus	38½
Tournedos	
Van de grill 200 gram Pepersaus	34½
Black Angus brisket	
Langzaam gegaard Koffie Cacao rub Bokbierjus	29
Spareribs	
Zoet pittige lak Aioli	23½
Parelhoen	
Peer Mosterd langzaam gegaard	28
Duo van hert	
Hertenbiefstuk Wildstoof Bosvruchten Bospaddestoelenjus	30

Vis & Vega

Vis & gamba	
Onze gastvrouw/heer vertelt u de vis van de dag	26
Vis	
Onze gastvrouw/heer vertelt u de vis van de dag	24
Gnocchi 	
Salie gorgonzola Koningsboleet	21
Vegaburger 	
Cheddar Gekarameliseerde ui Tomaat	
18½	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

Van de kaart

Maaltijd salades

Carpaccio

Truffelmayonaise | Oude kaas | Pesto

18½

Geitenkaas 

Honingsaus | Noten | Druiven | Dadels

18½

Ossenhaaspuntjes

Champignon | Gekarameliseerde ui | Truffelmayonaise

19½



Restaurant