

Van de kaart

Voor

Molenaarsbrood

Roomboter met topping | Aioli 2½ PP

Oesters

3 mooie zilte Zeeuwse oesters 9½

6 mooie zilte Zeeuwse oesters 18

Carpaccio

Pesto | Oude kaas | Gebrande pitten 12½

Steak tartaar

Brioche | Bearnaise crème 13½

Coquilles

Huisgemaakte coppa | Antiboise 14½

Tonijn ceviche

Rivierkreeft | Kaviaar | Passievrucht 13½

Gamba's pikant

Rode curry | Limoenblad 10½

Tarte tatin van rode ui

Pastinaak schuim | Vijg 11

Brie uit de oven

Perzik | Walnoten | Brood 10½

Tomatensoep

Oude kaas | Bosui | Crème fraîche 7

Franse uiensoep

Kaaskrokantje 7

Hoofd



Restaurant

Van de kaart

Chateaubriand (2 personen)	
Van de grill 500 gram Peper en bearnaisesaus	35 p.p
Côte de Boeuf dry-aged 3 weken	
Van de grill Dubbel doel koe Bearnaisesaus	37½
Tournedos	
Van de grill 200 gram Pepersaus	33½
Bavette	
Van de grill Bearnaisesaus	28
Eendenborst	
Zwarte olijf Tijm Jus	28
Black Angus brisket	
Langzaam gegaard Zilveruitjes Mini champignons	28
Spareribs	
Zoet Pittige lak Aioli	23½

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
Noodles 	
Vegetarisch gehakt bok choy bonensaus	21½
Vegaburger 	
Cheddar Gekarameliseerde ui Tomaat	17½

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

Maaltijd salades



Restaurant

Van de kaart

Carpaccio

Truffelmayonaise | Oude kaas | Pesto

17½

Geitenkaas 

Honingsaus | Noten | Druiven | Dadels

17½

Ossenhaaspuntjes

Uien | Champignons

18½

Vis en Gamba

Gebakken visje | Gamba

18½



Restaurant