

Van de kaart

Voor

Molenaarsbrood

Roomboter met Topping | Aioli 5½

Oesters

3 mooie zilte Zeeuwse oester 9½

6 mooie zilte Zeeuwse oester 18

Wildplankje

Gerookte ganzenborst | Herteham | Abrikozencompote 13½

Carpaccio

Pesto | Oude kaas | Gebrande pitten 12½

Steak tartaar

Brioche | Bearnaise crème 13½

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

Zongedroogde tomaten | Knoflook | Brood 10½

Tomatensoep

Oude kaas | Bosui | Crème fraîche 7

Wilde paddenstoelenbouillon

Briochettoast | Truffelcrème 7



Van de kaart

Hoofd

| | |
|---|--------|
| Côte de Boeuf dry-aged 3 weken Van de grill Dubbel doel koe Bearnaisesaus | 37½ |
| Tournedos Van de grill 200 gram Pepersaus | 32½ |
| Chateaubriand (2 personen) Van de grill 500 gram Peper en Bearnaisesaus | 35 p.p |
| Black Angus brisket Langzaam gegaard Zilveruitjes Mini champignon | 28 |
| Spareribs Zoet Pittig Aioli | 23½ |
| Wild Duo Ree uit de maasduinen wilde eendenbout | 27 |
| Hert Biefstuk jus | 28 |

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 |
| Tonijnburger Harrisa uien Abrikozensaus Kappertjes | 18½ |
| Ravioli porcini Truffel Pecorino Bospaddestoelen crème | 21½ |
| Vegaburger  Cheddar Gekarameliseerde ui Tomaat | 17½ |


Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade



Restaurant

Van de kaart

Maaltijd salades

| | |
|--|-----|
| Carpaccio | |
| Truffelmayonaise Oude kaas Pesto | 17½ |
| Geitenkaas  | |
| Honingsaus noten druiven dadels | 17½ |
| Ossenhaaspuntjes | |
| Uien Champignons | 18½ |
| Vis en Gamba | |
| Gebakken visje Gamba | 18½ |



Restaurant