

Van de kaart

Voor

Molenaarsbrood

Roomboter met topping | Aioli

2½ p.p.

Oesters

3 mooie zilte Zeeuwse oesters

9½

6 mooie zilte Zeeuwse oesters

18

Carpaccio

Pesto | Oude kaas | Gebrande pitten

13

Steak tartaar

Klassiek | Bearnaise crème | Brioche

12

Gemarineerde zalm

Avocadocrème | Babymais | Tortilla

12½

Gamba's pikant

Rode curry | Limoenblad

12

Rettich Carpaccio

Perendressing | Mierikswortel | Kaasschuim

10

Brie uit de oven

Abrikoos | Walnoot | Brood

11½

Tomatensoep

Oude kaas | Bosui | Crème fraîche

7½

Bouillabaissoep

Garnaaltjes | Bosui | Crème fraîche

8½



Restaurant

Van de kaart

Hoofd

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
Black Angus brisket	
Langzaam gegaard BBQ jus	28
Spareribs	
Zoet pittige lak Aioli	23½
Ree duo	
Filet en rilette Bosvruchten Bospaddestoelenjus	29

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
Mosselen	
Tomaat Venkel Knoflook Aioli	24
Gnocchi 	
Salie Bleu D'avergne Koningsboleet	19
Vegaburger 	
Cheddar Gekarameliseerde ui Tomaat	
17½	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

Van de kaart

Maaltijd salades

Carpaccio

Truffelmayonaise | Oude kaas | Pesto

17½

Geitenkaas 

Honingsaus | Noten | Druiven | Dadels

17½

Ossenhaaspuntjes

Champignon | Gekarameliseerde ui | Truffelmayonaise

17½



Restaurant