

Lunchmenu

€ 32,85

Dagelijks wisselend 2 gangen lunchmenu inclusief
kopje koffie of thee naar keuze

Daily changing 2 course lunch menu, coffee or tea included

Menu Surprise

U geeft aan hoeveel gerechten met eventuele
dieetwensen en wij gaan u verrassen

You can indicate the number of courses, any preferences or
dietary requirements and our kitchen staff will surprise you

3 gerechten – 3 courses € 40,65

4 gerechten – 4 courses € 49,65

5 gerechten – 5 courses € 56,55

Het menu surprise is uitsluitend per tafel te bestellen

The surprise menu can only be ordered per table

Voorgerechten – starters

€ 15,95

Meerdere bereidingen, soorten en structuren van kreeft, salade van venkel, citrusfruit en een crème van dragon

Various preparations, types and structures of lobster, fennel salad, citrus fruit and a cream of tarragon

€ 15,50

Tartaar van kalfsvlees, kwartelei, cornichons, piccalilly, krokante Parmezaanse kaas, truffelcrème en getoast focaccia brood

Veal tartare, quail egg, cornichons, piccalilli, crispy Parmesan cheese, truffle cream and toasted focaccia bread

€ 15,95

Licht gerookte zwaardvis, parelcouscous, zoetzure groenten, crème van saffraan en een vinaigrette van yuzu en olijfolie

Lightly smoked swordfish, pearl couscous, sweet and sour vegetables, cream of saffron and a vinaigrette of yuzu and olive oil

€ 13,90

Romige soep van zwarte Le Puy linzen, gebakken coquille Saint-Jacques, crème fraîche en een salade van Roseval aardappel en bladselderij

(vegetarisch alternatief mogelijk)

Creamy soup of black Le Puy lentils, fried scallop, crème fraiche and a salad of Roseval potato and leaf celery

(vegetarian alternative possible)

€ 11,45

Baba ganoush, gepofte aubergine, couscous, geroosterde paprika, hummus, harissa, cashewnoten en gegrild naanbrood

(vegetarisch)

Baba ganoush, roasted eggplant, couscous, roasted bell pepper, hummus, harissa, cashew nuts and grilled naan bread

(vegetarian)

Hoofdgerechten – Main courses

Dagprijs – daily price
Zeevis volgens dagaanbod
“Catch of the Day”

€ 25,10

Op de huid gebakken zeebaarsfilet, grote garnalen, Zeeuwse mosselen, wilde spinazie, risotto en romige kreeftensaus

(vegetarisch alternatief mogelijk)

Sea bass fillet baked on the skin, shrimps, Zeeland mussels, wild spinach, risotto and a creamy lobster sauce

(vegetarian alternative possible)

€ 27,30

Tournedos “Rossini” gebraden rundertournedos, gebakken eendenlever, briochebrood, aardappel fondant, haricots verts en een jus van Madeira en truffel

Tournedos “Rossini” roasted Tournedos, fried duck liver, brioche bread, potato fondant, haricots verts and a Madeira and truffle gravy

€ 25,10

Zacht gegaarde tamme eendenborst filet, pompoen crème, gebakken zilverui, pistache, gedroogde cranberry en een jus van honing, tijm en aceto balsamico

Slowly cooked duck breast fillet, pumpkin cream, fried silver onion, pistachio, dried cranberry and a gravy of honey, thyme and balsamic vinegar

€ 16,30

Moussaka, Nicola aardappel, feta kaas, romige bechamelsaus, Griekse salade, tzatziki en geroosterde pita

(vegetarisch)

Moussaka, Nicola potato, feta cheese, creamy bechamel sauce, Greek salad, tzatziki and roasted pita

(vegetarian)

Nagerechten – desserts

€ 8,00

Pavlova druif

Meerdere soorten en bereidingen van druiven, sabayon van vanille en een champagne sorbetijs

Grape Pavlova

Multiple varieties and preparations of grapes, vanilla sabayon and a champagne sorbet ice cream

€ 8,00

Koffie met appeltaart

Compote van appel, boerenjongens, slagroom, kaneel, amandelcrumble, reductie van mokka en een roomijs van vanille

Coffee with apple pie

Apple compote, "boerenjongens", whipped cream, cinnamon, almond crumble, reduction of mocha and a vanilla ice cream

€ 8,00

Chocolade spekkoek

Pure chocolademousse, 5 spices, spekkoek, mango, krokant en roomijs van kokos

Chocolate bacon cake

Pure chocolate mousse, 5 spices, "spekkoek", mango, crisp and ice cream of coconut

€ 12,55

Assortiment kaas

Assortiment binnen en buitenlandse kazen met vijgen-notenbrood, compote en appelstroop

Assortment of cheese

Assortment of domestic and foreign cheeses with fig-nut bread, compote and apple syrup