

Lunchmenu

€ 31,90

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 € 39,50

4 gerechten – 4 courses € 48,20

5 gerechten – 5 courses € 54,85

Het menu surprise is uitsluitend per tafel te bestellen

The surprise menu can only be ordered per table

Voorgerechten – starters

€ 15,50

Meerdere soorten en bereidingen van kreeft, tartaar van rauwe zeebaars, venkel, limoen, crème van dragon en een vinaigrette op basis van coulis de homard
Multiple types and preparations of lobster, tartare of raw sea bass, fennel, lime, cream of tarragon and a vinaigrette based on coulis de homard

€ 15,00

Zacht gegaard en gerookte eendenborst filet, mouse van eenden lever, rode biet, appel, pistache en vinaigrette van rode port en vanille
Softly cooked and smoked duck breast fillet, mouse of duck liver, beetroot, apple, pistachio and vinaigrette of red port and vanilla

€ 14,50

Lauwarme Arancini, gevuld met rundersukade, gemarineerde paddenstoelen, crème van look, Parmezaanse kaas en een vinaigrette van zomertruffel
Lukewarm Arancini, filled with beef succade, marinated mushrooms, cream of garlic, Parmesan cheese and a vinaigrette of summer truffle

€ 13,50

Thaise visbouillon, gebakken gamba, geroosterde coquille, Zeeuwse mosselen, paksoi, tomaat en een fijne twist van koriander
Thai fish stock, fried prawns, roasted scallops, Zeeland mussels, bok choy, tomato and a fine twist of coriander

€ 11,35

Tex-mex flavours, mousse van avocado, zoete crispy mais, jalapeno peper, tortillachips, koriander, rode ui en een salsa van tomaat
Tex-mex flavours, avocado mousse, sweet crispy corn, jalapeno pepper, tortilla chips, coriander, red onion and a tomato salsa

Hoofdgerechten – Main courses

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

€ 25,50

Gegrilde tarbotfilet, romige risotto, wilde spinazie, gepocheerd scharrel ei, groene asperge en een saus Hollandaise

**Eventueel vers geschaafde truffel aan tafel indien voorradig
ongeveer 5 gram 10 euro supplement**

Grilled turbot fillet, creamy risotto, wild spinach, poached free-range egg, green asparagus and a sauce Hollandaise

**Freshly shaved truffle at the table if in stock
about 5 grams 10 euro supplement**

€ 24,50

Gebakken en zacht gegaarde runder Picanha, mousseline van paarse bataat, geroosterde witlof, gedroogde tomaat en een salsa verde

Fried and soft-cooked beef Picanha, muslin of purple sweet potato, roasted chicory, dried tomato and a salsa verde

€ 22,50

Rouleau van kwartel, tuinkruiden polenta, gegrilde mini mais, gebakken bundelzwam en een eigen jus met witte port

Rouleau of quail, garden herbs polenta, grilled mini corn, fried bundle-mushroom and its own gravy with white port

€ 15,85

Clafoutis van peer, blauwe kaas en wilde spinazie, pompoen, salade van rucola en een lauwwarme vinaigrette van rinse appelstroop, olijf olie en aceto balsamico

Clafoutis of pear, blue cheese and wild spinach, pumpkin, salad of arugula and a lukewarm vinaigrette of aceto balsamico and apple

Nagerechten – desserts

€ 7,95

Klassieke citroen meringue, schuim van Limoncello, crème van pistache en een roomijs van mascarpone
Classic lemon meringue cake, Limoncello foam, pistache crème and mascarpone ice cream

€ 7,95

Meerder bereidingen, en structuren van rabarber, vanille hangop, krokante yoghurt en een sorbetijs van aardbei
Multiple preparations and structures of rhubarb, mousse and crisp of yogurt and strawberry sherbet

€ 7,95

Panna cotta van pure chocolade, ganache van witte chocolade, gekonfijte ananas met krokant en sorbetijs van kokos
Panna cotta of dark chocolate, white chocolate ganache, candied pineapple and a crisp and sherbet of coconut

€ 12,20

Assortiment binnen en buitenlandse kazen met vijgen-notenbrood, compote en appelstroop
Assortment of domestic and foreign cheeses with fig-nut bread, compote and apple syrup