

VOORGERECHTEN

Zeeuwse oesters & mignonette 3/6	9/17
Bavette tartaar eidooiercrème, sjalot, augurk, kappertjes	14
Gebakken makreel anti-boise, mierikswortelcrème	13
 Bloemkoolroosjes geroosterde paprika hummus, knapperige kikkererwten, ingelegde selderij	11

HOOFDGERECHTEN

 Spitskool miso-glaze, knoflookroomsaus, salsa verde, krokante tempeh	22
Zeevruchten risotto garnalen, calamari, mosselen, coquilles, saffraan	27
Zeebaars aardappelen, beurre blanc, zeekraal	27
Dubbeldoel rib-eye steak (200g) seizoensgroenten, aardappelen, jus de pintade, gekonfijte kers (dry aged entrecote +3.50)	29

NAGERECHTEN

Warme amarena brownie vanille ijs, chocolade ganache, honingraat	11
 Bananen crème brûlée	9
Burnt Basque cheesecake	10
Kaasplankje 3/5 Fiore, Cono, Blauw Geit, Tynjetaler en/of Bleu de Basques	12/17

BIJGERECHTEN

Friet	5
Gebakken krieltes	5
Pommes Mousseline	7
Groene salade	5
Seizoensgroenten	5
Zuurdesem brood met seizoensboter	5

Allergieën? Vraag onze medewerkers om meer informatie.

 **Vegan**



Ask or scan for English menu

STARTERS

Dutch oysters & mignonette 3/6	9/17
Bavette tartare yolk-gel, shallot, gherkin, capers	14
Baked mackerel anti-boise, horseradish cream	13
 Cauliflower florets roasted red pepper hummus, crispy chickpeas, pickled celery	11

MAINS

 Hispi cabbage miso-glaze, garlic cream sauce, salsa verde, crispy tempeh	22
Seafood risotto king prawns, calamari, clams, scallops, saffron	27
Seabass potatoes, beurre blanc, samphire	27
Dubbeldoel rib-eye steak (200g) seasonal vegetables, potatoes, jus de pintade, cherry confit (dry aged entrecote +3.50)	29

DESSERTS

Warm chocolate amarena brownie vanilla ice cream, chocolate ganache, honeycomb	11
 Banana crème brûlée	9
Burnt Basque cheesecake	10
Cheese platter 3/5 Fiore, Cono, Blauw Geit, Tynjetaler, or Bleu de Basques	12/17

SIDES

Fries	5
Baby potatoes	5
Pommes Mousseline	7
Green salad	5
Seasonal vegetables	5
Sourdough bread with seasonal butter	5

Allergies? Please ask our staff for more information.

 Vegan