

MENU

Heeft u dieetwensen of allergieën,
laat het ons weten.

Gerechten om vooraf lekker samen weg te prikken

Warm gerookte makreel - citroenmayonaise - cornichons - geroosterd brood	12
Octopus piri piri - pimentonolie - citroen	16
Pata Negra - cracker	18
Oesters per 3 stuks	12
Zeeuwse platte 5/0	11
lerse premium	9
Fine claires	12
Kreeftenkroketjes per 3 stuks	

Voorgerechten

Gerookte zalm met blini – kruidenroom	22
supplement Osetra kaviaar 10 g.	20
Tonijn Tataki – XO dressing – wakame	22
Ceviche van baars - kaffir limoen - inktviskroepoek	18
Noordzee Calamares (flyshoot) van de plancha - verse kruiden	18
Steak tartaar - kwartelei -Amsterdams zuur - kruidenchips	18
Wilde gamba - dragonschuim	19

Hoofdgerechten

Bouillabaisse dagvangst met rijke vissaus	28
Zeebaars, de hele vis van de plancha - citroen - rozemarijn	28
Lekkerbek -ravigottesaus - citroen	22
Special van de dag	26
Sla Romaine groot	15
Supplement zalm, tonijn of ansjovis	9
Beef rib roast, dry aged 600 g. - salsa Voor 2 personen.	34 pp
Flank steak - kruidenboter	29
Tarte tatin van rode ui - geitenkaas ✓	22

Vis heeft graatjes, we halen deze er zoveel mogelijk uit, maar er kunnen er altijd nog enkele inzitten.

Bijgerechten

Friet – mayonaise	6,50
Sla Romaine – scharreleitje	6,50
supplement Ortiz ansjovis Mariposa	6
Aubergine – hummus – feta ✓	6,50
Brood – boter	6,50

Desserts

Crème brûlée - tonkabonen - tuille van VOC specerijen	9,50
Warm chocoladetaartje – sinaasappelijs	9,50
Softijs – frambozenmeringue – chocoladekoekjes	9,50
Kaasplateau	16

Chefs Menu

Een verzorgde avond met 4
gerechten.

Met het lekkerste van de chef en het
menu.

67,50 pp

Per tafel incl. brood en een bijgerecht.