

MENU

Gerechten om vooraf lekker samen weg te prikken

Warm gerookte makreel - citroenmayonaise - cornichons - geroosterd brood

Octopus piri piri - pimentonolie - citroen

Pata Negra - cracker

Kreeftenkroketjes per 3 stuks

Osetra kaviaar 10 g. – blini's

Zeeuwse oesters, klassiek met rode wijnazijn en sjalotten, 3 stuks

Proeverij van Zeeuwse oesters, 3 stuks:

klassiek, gegratineerd met dragonschuim en met zeekraal, rode grapefruit en Hermit gin

Voorgerechten

Gerookte zalm – blini's – roomkaas

Tonijn tataki - XO dressing - wakame

Ceviche van baars - kaffir limoen - pimentontuille

Noordzee calamares (flyshoot) van de plancha - verse kruiden

Steak tartaar - kwartelei - Amsterdams zuur - kruidenchips

Wilde gamba - dragonschuim - aubergineboembloe

Hoofdgerechten

Bouillabaisse, dagvangst met rijke vissaus

Zeebaars, de hele vis van de plancha - citroen - rozemarijn

Lekkerbek - ravigottesaus - citroen

Special van de dag

Sla Romaine groot

Supplement zalm, tonijn of ansjovis 9 euro extra

Beef rib roast, dry aged 600 g. - salsa Voor 2 personen.

Flanksteak - kruidenboter

Jonge Hollandse aardappel - zomertruffel - prei - kaasschuim 

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

Bijgerechten

Friet – mayonaise

Sla Romaine – scharreleitje

supplement Ortiz ansjovis Mariposa 6 euro extra

Aubergine – hummus – feta 

Brood – boter

Desserts

Crème brûlée - tonkabonen - tuille van VOC specerijen

Warm chocoladetaartje – sinaasappelijs

Softijs – frambozenmeringue – chocoladekoekjes

Kaasplateau

Heeft u dieetwensen of allergieën,
laat het ons weten.

12

16

18

12

20

12

16

22

22

18

18

18

18

28

28

22

26

15

34 pp

29

24

6,50

6,50

6,50

6,50

9,50

9,50

9,50

16

Zomermenu

4 gangen 49,50 p.p.

De chefs hebben een mooi menu
voor u samengesteld.

We vertellen u graag welke
gerechten we vandaag serveren of
laat u verrassen.

Per tafel te bestellen