

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 6,50

Sla Romaine – scharreleitje 6,50

supplement Ortiz ansjovis Mariposa 6 euro extra

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

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

Chefsmenu

4 gangen 69,50 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