





GERECHTEN OM VOORAF LEKKER SAMEN WEG TE PRIKKEN

Toro vd kabeljauw, gerookt - citroenmayo - cornichons 	12
Octopus piri piri-pimentonolie - citroen	16
Pata Negra - crackers	18
Kreeftenkroketjes per 3 stuks 	12
Osetra kaviaar 10 gram - blini's	20
Ortiz ansjovis Mariposa - toast - tomaat (2 st.)	16
OESTERS per 3 stuks van de Raw bar	
Zeeuwse platte 00000 klassiek - citroen - oesterdressing	16
Zeeuwse tafeloester No3 klassiek - citroen - oesterdressing	9
Zeeuwse tafeloester No3 geroosterd "Asian style"noedels – XO saus	16
Zeeuwse tafeloester No3 spicy - watermeloen - limoen – sereh	16



VOORGERECHTEN

Huisgerookte Schotse zalm van de Raw bar - blini's - crème fraîche	22
Tonijntataki van de Raw bar - XO dressing – wakamé	22
Ceviche van kabeljauw – kaffir limoen - pimentontuile 	18
Calamaris (flyshoot Noordzee) van de plancha - ponzu – kruiden	18
Wilde gamba - dragonschuim - bisque - aubergineboemboe	18


NIET UIT DE ZEE

Steak tartaar - Amsterdams zuur - kwartelei - kruidenchips	18
Bospeen "filet Americain"- vadouvan crème - boekweit 	16


HOOFDGERECHTEN

Bouillabaisse - dagvis - schelpjes - brandade - rouille 	28
Zeebaarsfilet van de plancha - antiboise - verjussaus	28
Lekkerbek 2.0 - kabeljauw Noordzee - ravigotte - citroen 	22
Visspecial van de dag	24
Schaaldierenrisotto - schelpjes - soft shell krab	22

VOOR DE LIEFHEBBERS

Halve kreeft van het open vuur	36
Hele zeetong van de plancha - citroenboter - peterselie	48
Kabeljauwwang, -kin, -lip – truffelsaus - gnocchi 	36

NIET UIT DE ZEE

Entrecote van de BBQ 225 g. - pepersaus	34
Knolselderij - oesterzwamrendang - gnocchi - truffel 	26

BIJGERECHTEN

Friet - mayonaise	6
Salade Romaine - scharreleitje	6
Ortiz ansjovis Mariposa - toast - tomaat (1 st.)	8
Aubergine gepoft - hummus - feta	6
Huisgemaakt brood - kruidenboter	6

CHEFSMENU

Zitten, ontspannen en het gewoon laten gebeuren.

3 gangen 39

4 gangen 49

5 gangen 59

Van 3 gangen voor de kleinere eter tot 5 gangen om er een feestje van te maken.

Natuurlijk kunt u vooraf een gerecht van de kaart samen wegprikken of het menu aanvullen met een bijgerecht.

Vis moet zwemmen

Bij ieder gerecht kunnen wij een passende wijn serveren.

In de spotlight



KABELJAUW

Kwaliteit, ambacht en service is een kostbaar goed. Wij hebben alle kennis, passie en vakmanschap in huis om het voor u ook betaalbaar te houden.

De hele vis gebruiken en niet alleen de luxe makkelijke keuzes maken, helpen hier enorm bij.

Van kop tot staart

Deze mooie vis uit de Noordzee gebruiken we in wel 6 van onze gerechten.

DESSERTS

Crème brûlée - tonkabonen - tuile	9
Warm chocoladetaartje - basilicumsorbet	9
Softijs vanille – frambozenmeringue - dulce de leche	9
Kaasplateau - notenbrood - rode mosterd – abrikoos	16
Friandises, assortiment zoetigheden bij de koffie	4

KOFFIESPECIALS

10

FÊTE Koffie Kaneellikeur
Irish Koffie Ierse Whiskey
Spanish Koffie Likeur 43
French Koffie Grand marnier

SPECIAALBIEREN

Heineken 5% Van de tap	4,5
Brouwerij t' IJ 6,5% Natte, IJwit, I.P.A.	6,5
Liefmans Fruitesse 3,8% On the rocks	5,5

ALCOHOLVRIJ

VrIJwit 0,5% Brouwerij t' IJ	6,5
Heineken 0.0	4,5

COCKTAILS

12,5

Mojito Munt – Limoen – Bacardi
FÊTE Pornstar Martini Passievrucht – Vodka
Moscow Mule Gingerbeer – munt – Vodka
Dark & Stormy Limoen – Gingerbeer – bruine Rum
Espresso Martini Koffie – Kahlua – Vodka
Aperol Spritz Cava – Aperol – Soda
Limoncello Spritz Cava – Limoncello – Soda
Negroni Gin – Campari – rode Vermouth

MOCKTAILS

Virgin Mojito Sprite – munt – limoen	7,5
Dark & Stormy Rum Amis – ginger beer	12,5
Pornstar Martini Passievrucht – sinaasappel	7,5
Gin-Tonic Gin Amis – tonic	12,5

GIN-TONIC

Hermit Fever-Tree Tonic - rode grapefruit - zilte kruiden	15
Hendriks Fever-Tree Tonic mediterranean - komkommer	12,5
Bobby Fever-Tree Tonic - kruidnagel - limoen	12,5
Tanqueray Fever-Tree Tonic – citroen	12,5



FÊTE VIS

