






Zee

Voorgerechten

	Zeeuwse platte Oesters (4 stuks)	natuurlijk of van de big green egg met Hollandaise  <i>Chardonnay, Mâconnais, Frankrijk</i>	15.50
	Corvina	gekonfijnt, quinoasalade, scheermes, gelei van knolselderij met limoen  <i>Albariño, Rias Baixas, Spanje</i>	15.50
	Zalm	huisgerookt, blini, ei, cremeux van peterselie, citroen  <i>Pinot Gris, Schouwen D@uiveland, Nederland</i>	13.50
	Tom Kha	kokosmelk, oester, noedels, koriander	10.50




Hoofdgerechten

	Zeeduivel	gerookte boter, krokante Zeeuwse rookham, saus van rode wijn  <i>Albariño, Rias Baixas, Spanje</i>	25.50
	Roodbaars	gebakken, gemarineerde aardpeer, Hollandaise met ingemaakte citroen  <i>Chardonnay, Constantia, Zuid-Afrika</i>	23.50
	Kabeljauw	filet, gebakken, beurre blanc van knolselderij  <i>Chardonnay, Mâconnais, Frankrijk</i>	23.50

Heeft u een dieetwens, een voedselintolerantie of een voedselallergie?
Laat het ons tijdig weten, wij informeren u graag.

Land


Voorgerechten

Bavette	huisgerookt, kimchi van witte kool, crème van vijgen, chips  Spätburgunder, Baden, Duitsland	15.50
Livar varken	rilette, pickles van pompoen, dressing van paddenstoelen  Pinot Gris, Schouwen Duiveland, Nederland	13.50
 Zeeuws rund	tartaar, zuurkool, gefrituurde eidooier, schorseneer  Spätburgunder, Baden, Duitsland	13.50
 Pompoensoep	geroosterde paprika, cashewnoten, pompoenpitolie	10.50
 Rode biet	cannelloni, paddenstoelen, schapenkaas, koolsalade  Pinot Gris, Schouwen Duiveland, Nederland	11.50
 Pastinaak	flan, prei van de big green egg, amandelcrumble  Vernaccia, Toscane, Italië	11.50

Hoofdgerechten

 Zeeuwse runderentrecôte	big green egg, gemarineerde sjalot, rode wijnsaus  Merlot, Montagne-Saint-Emilion, Frankrijk	24.50
Tamme eendenborst	tarte tatin van groente, sinaasappelsaus  Mencía, Bierzo, Spanje	23.50
Kalfssukade	zachtgegaard met saus van paddenstoelen en knolselderij  Barbera, Piemonte, Italië	23.50
  Groene asperges	gele rijst, kokos, shii-take, gefrituurde ui-ringen  Vernaccia, Toscane, Italië	19.50
 Open lasagna	gorgonzola, bleek-en knolselderij, rode biet  Chardonnay, Constantia, Zuid-Afrika	19.50

Desserts

Brioche broodpudding	crème patisserie, gedroogde vijgen, parfait van gekonfijte sinaasappel  Moscato rosa, Veneto, Italië	10.50
Panna cotta van Kalamansi	mangosalsa, gezouten yoghurt, specerijencrumble, ijs van gekarameliseerde banaan  Muscat, Rhône, Frankrijk	10.50
Mascarpone-crème	cake, koffie, sorbet van pure chocolade  Sémillon/Sauvignon, Sauternes, Frankrijk	10.50
Kaas&co	 bijpassend assortiment wijnen	13.50

 = vegetarisch of kan vegetarisch geserveerd worden

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagelijks wisselende warme groenten en aardappelgarnituur.