

VOORGERECHTEN

VLEES

- Gemarineerd rundvlees met cremeux van tuinkruiden, aspergesalade en krokante aardappel** 16
Mariniertes Rindfleisch mit Gartenkräuter-Crémeux, Spargelsalat und knuspriger Kartoffel
- Zacht gegaarde hoevekip met Panzanella salade en kerrie olie** 15
Sanft gegartes Hühnchen vom Bauernhof mit Panzanellasalat und Curryöl
- Livar varken procureur, gegaard op de big green egg met aardappelsalade, crème van groene gazpacho en dressing van uitgebakken spekjes** 15
Livar-Klosterschwein im Big Green Egg gegarter Schweinenacken mit Kartoffelsalat, grünem Gazpacho-Püree und Dressing mit kross gebratenen Speckwürfeln
- No waste vlees** **laat u verrassen!** 14
No waste vom land lassen Sie sich überraschen!
- Gerookte tomatensoep met chorizo, doperwten en geitenkaas** 10
Geräucherte Tomatensuppe mit Chorizo, Erbsen und Ziegenkäse

VIS

- Zeeuwse kingfish op Oosterse wijze met schaaldierengelei, noedelsalade met jonge groenten en chinees pannenkoekje** 17
Zeeländischer Kingfish Asia-Style mit Schalentiergelee, Nudelsalat, jungem Gemüse und chinesischem Pfannkuchlein
- Gebakken gamba's met crème van tzatziki, tomaatmayonaise en croutons met gerookte paprika** 15
Gebratene Gambas mit Tsatsikicrème, Tomatenmayonnaise und Croutons mit geräucherter Paprika
- Huisgerookte zalm met gemarineerde courgette en gevroren eidooier, kruidensalade met zeewier crumble en citroenmayonaise** 15
Hausgeräucherter Lachs mit marinierter Zucchini und gefrorenem Eigelb Kräutersalat mit Meeresalgen-Crumble und Zitronenmayonnaise
- No waste vis** **laat u verrassen!** 14
No waste aus dem Meer lassen Sie sich überraschen!
- Oosterse schaaldierensoep met gamba's en edamame bonen** 12
Asiatische Schalentiersuppe mit Gambas und Edamame-Bohnen

VEGETARISCH

- Gerookte watermeloen met crème van feta, met sambuca ingelegde gepofte paprika, komkommer en wilde rijst** 14
Geräucherte Wassermelone mit Fetacrème, in Sambuca eingelegter gerösteter Paprika, Gurke und Wildreis
- Salade met Romeinse sla, eiercrème, Zeeuwse oude schapenkaas, appelkappertjes, ui en kaasstengels** 14
Salat mit Römersalat, Eiercrème, reifem Schafskäse vom Bauernhof, Kapernäpfel, Zwiebel und Käsestangen



HOOFDGERECHTEN

VLEES

- Gebakken lamscarré met rilette van lam, saus van gefermenteerde knoflook en rozemarijn** 27
Gebratenes Lammkarree mit Lammrilette, fermentierter Knoblauchsauce und Rosmarin
- Flat iron steak gegaard op de big green egg met een saus van rode wijn en sjalotjes** 27
Auf dem Big Green Egg gegartes Flat Iron Steak an einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Iberico varken rib eye van de big green egg met salsa romesco en chorizo-olie** 25
Ibérico-Schwein Rib-Eye vom Big Green Egg mit Salsa Romesco und Chorizo-Öl
- No waste vlees** **laat u verrassen!** 24
No waste vom land lassen Sie sich überraschen!

Alle gerechten worden geserveerd met dagelijks wisselende groente en aardappelgarnituren
Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Gemüse- und Kartoffelbeilagen serviert

VIS

- Gebakken zeetong met beurre noisette, citroen en groene kruiden** 35
Gebratene Seezunge mit Nussbutter, Zitrone und grünen Kräutern
- Gebakken heilbotfilet met schaaldierensaus** 27
Gebratenes Heilbuttfilet mit Schalentiersauce
- Gebakken scholfilet met een saus van geroosterd venkelzaad en dragon** 25
Gebratenes Schollenfilet mit einer Sauce aus gerösteten Fenchelsamen und Estragon
- No waste vis** **laat u verrassen!** 23
No waste aus dem Meer lassen Sie sich überraschen!

Alle gerechten worden geserveerd met dagelijks wisselende groente en aardappelgarnituren
Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Gemüse- und Kartoffelbeilagen serviert

VEGETARISCH

- Tarte tatin van rode biet met blauwschimmelkaas, aceto en rucola** 20
Rote Bete Tarte Tatin mit Blauschimmelkäse, Balsamico und Rucola
- Gebakken orzo met asperges, paddenstoelen, pesto en oude Zeeuwse schapenkaas** 20
Gebratenes Orzo mit Spargeln, Pilzen, Pesto und reifem Schafskäse vom Bauernhof

DESSERT

- Dessert van de dag** 10
- Bavarois van hangop met zomerfruit en frambozensorbet** 11
Bavaroise aus Hangop Joghurt mit Sommerobst und Himbeersorbet
- Mousse van witte chocolade, met luchtige rabarber, aardbeien en basilicumsiroop** 11
Weißes Schokoladenmousse mit luftiger Rhabarber, Erdbeeren und Basilikumsirup
- Kaas & co van Murre fromagerie** 15
Käse und co von der Fromagerie Murre

