

MOCKTAILS

Fruity Delight seizoensfruit en verse fruitsappen	8
Barbalientje rabarberspritzer en Seedlip gin	7
Ginger Diablo ginger ale, tabasco, limoen en munt	7
Hugolientje vlierbloesemsiroop, bruiswater, limoen en munt	7
Piña Crodina crodino, ananassap en grenadine	7
Sir. James 101 mojito mocktail munt, limoen	7
Virgin on the beach perziksiroop, sinaasappelsap en cranberrysap	7
Banana colada banaan, ananassap, kokosroom en kiwi	7
Bloody Mary virgin tomatensap, Worcestershiresauce en tabasco	7
Perestrojka seedlip virgin gin, perensap, vlierbloesemsiroop	7

GIN & TONIC

Black Tomato gin & Double Dutch pomegranate & basil	15
Hermit gin & Fever tree mediterranean tonic	15
Hendrick's gin & Fever tree elderflower tonic	13
Bombay Sapphire gin & Finley tonic	10

COCKTAILS

Barbara bombay gin en rabarberspritzer	9.5
Aperol Spritz aperol, prosecco en bruiswater	9.5
Hugo vlierbloesemsiroop, prosecco, bruiswater en munt	9.5
Caipirinha cachaca, limoensap en rietsuiker	9.5
Piña Colada witte rum, ananassap en kokossiroop	9.5
Tequila Sunrise tequila, sinaasappelsap en grenadine	9.5
Mojito rum, limoensap, rietsuiker, spuitwater en munt	9.5
Cosmopolitan vodka, Triple Sec en cranberrysap	9.5
Dutch Tulip bacardi rum, triple sec, sinaasappelsap, bruiswater	9.5
Magnolia hendricks gin, yoghurt likeur, grenadine	9.5



VOORGERECHTEN

VIS

- Gebakken gamba's met smeugige zoet-zure venkel, olijf en avocadodressing** 17
Gebratene Gambas met cremigem, süß-saurem Fenchel-, Oliven- und Avocadodressing
- Gebrande zeebaarsfilet met voorjaarssalsa van paprika, tomaat, aardappel, doperwt en croutons van zuurdesem** 17
Geröstetes Wolfsbarschfilet mit Frühlingssalsa aus Paprika, Tomaten, Kartoffeln, Erbsen und Sauerteigcroutons
- Gravad lax met asperges rode biet en mierikswortel, 24-uurs eitje en crème-fraîche** 15
Graved Lachs mit Spargeln Rote Bete und Meerrettich, 24-Stunden Ei und Crème fraîche
- No waste vis** **laat u verrassen!** 14
No waste aus dem Meer lassen Sie sich überraschen!
- Rijkgevulde vissoep met rouille saus** 12
Reichhaltige Fischsuppe mit Rouille-Sauce

VLEES

- Zacht gegaarde runderlende met een gepocheerd kwartel eitje en gemarineerde radijsjes met mosterddressing** 15
Zart gegaarde Rinderlende mit einem pochierten Wachtelei und marinierten Radieschen mit Senfdressing
- Iberico ribfingers met oude Zeeuwse schapenkaas, dressing van gerookte paprika en sjalot** 15
Iberico Ribfingers mit reifem Schafskäse aus Zeeland, Dressing von geräucherter Paprika und Schalotte
- Gemarineerde kippendijen met een salade van boswortel, champignon, zilver ui, uitgebakken spekjes en een dressing van rode wijn** 15
Marinierte Hühnerschenkel mit einem Salat aus Karotten, Champignons, Silberzwiebeln, dazu kross gebratene Speckwürfel und ein Rotweindressing
- No waste vlees** **laat u verrassen!** 14
No waste vom land lassen Sie sich überraschen!
- Gebonden uiensoep met uiencompote en kaasstengels** 10
Gebundene Zwiebelsuppe mit Zwiebelkompott und Käsestangen

VEGETARISCH

- Salade van feta met watermeloen, Dukkah en basilicumdressing** 14
Fetasalat mit Wassermelone, Dukkah und Basilikumdressing
- Salade van Oosterse groenten met glasnoedels, edamame, ei en ponzu dressing** 14
Asiatischer Gemüsesalat mit Glasnudeln, Edamame, Ei und Ponzu-Dressing



HOOFDGERECHTEN

VIS

- Gebakken corvinafilet met een saus van witte wijn en saffraan** 27
Gebratenes Corvinafilet an einer Weißweinsauce mit Safran
- Gebakken kabeljauwfilet met Hollandaise en geroosterde amandel** 25
Gebratenes Kabeljaufilet mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln
- Gamba's in Thaise rode curry met voorjaarsgroenten en paratha** 25
Gambas in rotem Thai-Curry mit Frühlingsgemüse und Paratha
- No waste vis** **laat u verrassen!** 24
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

VLEES

- Flat iron steak van de big green egg met Bordelaise saus** 29
Flat Iron Steak vom Big Green Egg mit Sauce Bordelaise
- Gebakken Zeeuws lam met saus van Mede en rozemarijn** 29
Gebratenes Lamm aus Zeeland an einer Met-Sauce mit Rosmarin
- Iberico rib-eye gemarineerd in whiskey en huisgemaakte BBQ saus** 25
Iberico Rib-Eye mariniert in Whiskey und hausgemachter BBQ-Sauce
- 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

VEGETARISCH

- Echte Zeeuwse pasta met saus op chefs wijze** 21
Echte Zeeland-Teigwaren nach Hausrezept
- Thaise groenten curry met gezouten komkommer en paratha** 21
Thailändisches Gemüsecurry mit gesalzener Gurke und Paratha

DESSERT

- Dessert van de dag** 11
Tagesdessert
- Creme brûlée met vanille-ijs** 12
Creme brûlée mit Vanilleeis
- Cremeux van mango en witte chocolade met limoenijs en pittige ananas** 12
Crèmeux aus Mango mit weißer Schokolade, Limetteneis und würzige Ananas
- Kaas&co van Murre** 15
Käse&Co von Murre

