

VOORGERECHTEN

VIS

- Gebakken gamba's met salade van courgette en olijf met een dressing van tomaat en knoflook** 17
Gebratene Gambas mit Zucchini-Olivensalat an Tomaten-Knoblauchdressing
- Tataki van tonijn met sushi rijst en komkommersalade met sesamdressing** 17
Thunfisch-Tataki mit Sushireis und Gurkensalat mit Sesamdressing
- Gravad lax met kwarteleitjes en radijs, crème fraîche met mierikswortel** 15
Graved Lachs mit Wachteleiern und Radieschen, Crème fraîche mit Meerrettich
- No waste vis** 14
No waste Fisch
- Kokos-linzensoep met stukjes gamba en citroen olie** 15
Kokos-Linsensuppe mit Gambastücken und Zitronenöl

VLEES

- Gemarineerde runderlende met zuurkoolsalade, crème van grove mosterd en dressing van rookworst** 17
Marinierte Rinderlende mit Sauerkrautsalat, körniger Senfcrème und Rauchwurstdressing
- Eendenborst van de big green egg, kroketje van cranberries en witlofsalade met aceto-balsamico** 17
Entenbrust vom Big Green Egg, Grill Cranberrykrokette und Chicoréesalat mit Balsamico
- Gemarineerde kippendijen met salade van boswortel, champignon, zilver ui en uitgebakken spekjes met een dressing van rode wijn** 15
Marinierte Hühnerschenkel mit Salat aus Karotten, Champignons, Silberzwiebeln, kross gebratenem Speck und Rotweindressing
- No waste vlees** 14
No waste Fleisch
- Soep van Walcherse bloemkool met uitgebakken spekjes en oude kaas** 12
Blumenkohlsuppe aus der Region mit kross gebratenem Speck und reifem Käse

VEGETARISCH

- Witlofsalade met blauwschimmelkaas, perenchutney en notencrunch** 14
Chicoréesalat mit Blauschimmelkäse, Birnenchutney und Nussstreusel
- Champignons geserveerd met brioche, 24-uurs eitje en kruidensla** 14
Champignons serviert mit Brioche-Brot, 24 Stunden-Ei und Kräutersalat



HOOFDGERECHTEN

VIS	Gebakken gamba's met courgette, tomaat, basilicum en orzo	28
	Gebratene Gambas mit Zucchini, Tomate, Basilikum und Orzo	
	Gebakken zeebaarsfilet met romige vissaus	26
	Gebratenes Wolfsbarschfilet an sahniger Fischsauce	
	Gebakken kabeljauwfilet met Hollandaise en geroosterde amandel	26
	Gebratenes Kabeljaufilet mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln	
	No waste vis	25
	No waste Fisch	

VLEES	Gebakken tournedos met romige bospaddenstoelensaus	39
	Gebratener Tournedos an sahniger Waldpilzsauce	
	Zeeuws damhart met rode kool, saus van rode port en appelcompote	29
	Damhisch aus Zeeland mit Rotkohl, Portweinsauce und Apfelkompott	
	Kalfssukade krokant gebakken met saus van rozemarijn en sjalot	26
	Kalbsschulter knusprig gebraten mit Rosmarin-Schalottensauce	
	No waste vlees	25
	No waste Fleisch	

VEGETARISCH	Tarte tatin van knolselderij, appel en Vacherin Mont D'Or	21
	Tarte tatin aus Knollensellerie, Apfel und Vacherin Mont D'Or	
	Zeeuwse pasta met gemarineerde tomaat, spinazie, Parmezaanse kaas en rucola pesto	21
	Nudeln aus Zeeland mit marinierter Tomate, Spinat, Parmesan und Rucola-Pesto	

DESSERT

Dessert van de dag	11
Tagesdessert	
Speculaastaartje met botercrème, macadamia en ijs van bloedsinaasappel	12
Spekulatiustörtchen mit Buttercrème, Macademia und Blutorangeneis	
Crème brûlée met vanille ijs	12
Crème brûlée mit Vanilleeis	
Kaas & co	15
Käse & co	

