

MENU

FROKOST

Lunchmenu

29,5 €

All in formule (water | wijn | koffie of thee) 45 €

upgrade Frokost
Entrecôte [250gr] | gepofte sjalot | hazelnootboter

FORRETTER

Gepekeld groentjes | yoghurt-lookdip 9 €

Edamame | gekruid zeezout | sesam 9 €

Sardines Lulu millésime 2017 10,5 €
Zeeuwse creuses natuur [3st]

Huisgemarineerde olijven 5 €

VEGETARISKERETTER

Burrata | rode biet | kersen | balsamico 16 €

Sashimi | biet | avocado | radijs 15 €

TUREN RUNDT

Menu samengesteld door onze chef 47,5 €

All in formule 75 €
inclusief water | wijn | koffie of thee

* upgrade Frokost en Turen Rundt 10 €
Holstein dunne lende | boter | verse kruiden

FISKERETTER

Zomerse creuses Ga Nord style 24 €

Carpaccio van biotomaat | grijze 16 €
garnaal | basilicum

Gravad lax "teriyaki" | venkel | 16 €
komkommer

Zeeuwse mosselen | tomaat | 18 €
citroentijm

Zwaardvis | antiboise | dragon * 23,5 €

KØDRETTER

Mangalica | grissini | olijfolie 21 €
kaviaar

Ribbetjes | spicy relish | 18 €
seroendeng

Gazpacho tomaat meloen	12 €	Köttbullar veenbessen mosterd-maple saus	20 €
Smørrebrød kruidenkaas radijs bieslook	14 €	Smørrebrød rundstartaar zomertruffel	22 €
Sushi bowl pickled aubergine lotuswortel tofu *	18 €	Bavette rund chimichurri geroosterde ui *	23 €

MODNET KØD

Holstein dunne lende | boter | verse
kruiden

Prijs 10 € | 100g

[min 200gr]

Ierse côte à l'os

Prijs 9 € | 100g

[min 900gr]

DESSERTER

Pavlova | perzik | aardbei |
confituur van melk 10 € |

Torrone "chocolade" | rood fruit |
vanillesaus 10 € |

Rabarber | lavendelhoning |
geitenyoghurt 10 € |

Citroensorbet | aquavit |
komkommer 10 € |

Wie liever niet blijft dineren en enkel een drankje komt nuttigen, kan plaatsnemen aan de bar of in onze gezellige zithoek. Het is voor ons heel belangrijk dat iedereen zich welkom voelt! Kom je met een groep vrienden, collega's of familie? Voor groepen bieden we aangepaste formules aan.

VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 6 PERSONEN ENKEL MENU VERKRIJGBAAR.

OP ZATERDAGAVOND SERVEREN WE UITSLUITEND ONZE TUREN RUNDT MENU.