

EMPFEHLUNG

Sommer



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Chef

16 €

Brot und Butter

Tataki von Rind, Japan Style, Kimchi Chicorée, Shiitake Confit, Wasabi

17 €

Brot und Butter

Knuspriger Confit von Ente Sanddorn Butternut Chutney, Crumble von Speculatus, Entenjus und Brot

17 €

Tagessuppe

10 €

Brot und Butter

Käsevariation

16 €

Brot und Butter

Hauptspeisen

Eisbein mit Kartoffel - Kräuterpuree, cremiges Sauerkraut und Senfsoße

28 €

Steak mit Knoblauch *mit Fritten*

38 €

Zeeland Muschelgerichte "Gold Mark" mit Fritten, Muschelsoße & Mayonnaise

38 €

Wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung : Natur & Gemüse

Weißwein & Gemüse

Exotic (Curry, Kokos, Gemüse)

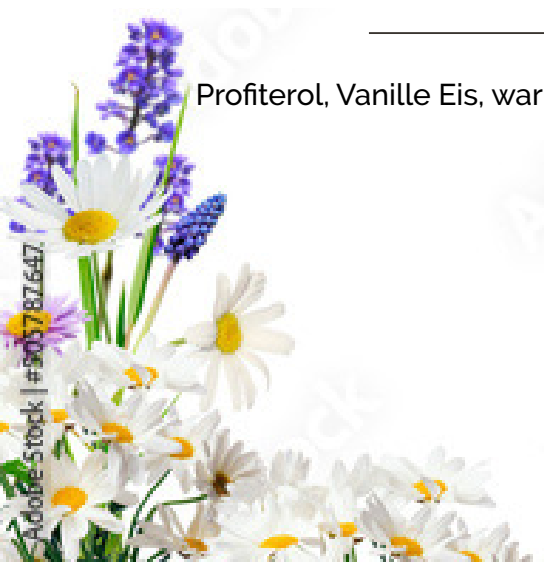
Knoblauch - Sahne

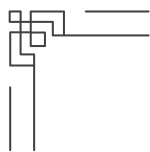
Tomate - Sahne

Dessert

Profiterol, Vanille Eis, warme Schokolade

13 €





SUGGESTIONS

Été



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Entrées

Vitello Tonnato du chef

Pain et beurre

16 €

Tataki de bœuf, Japan Style, Kimchi chicorée, confit de shiitake et wasabi

17 €

Pain et beurre

Croustillant de canard confit, chutney de butternut à l'argousier,
crumble de spéculos, jus de canard et pain

Pain et beurre

17 €

Soupe du jour

Pain et beurre

10 €

Farandole de fromages

Pain et beurre

16 €

Plats principaux

Jambonneau, avec purée de pommes de terre, choucroute onctueuse et
sauce moutarde

28 €

Steak à l'ail *avec Frites*

34 €

Moules de Zélande "Gold Mark" avec frites, sauce à moules & mayonnaise

38 €

Préparations aux choix: Nature & légumes

Vin blanc & légumes

Exotique (Curry, lait de coco, légumes)

A l'ail et à la crème

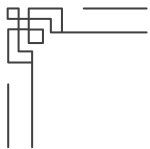
Tomate et crème

Dessert

Profiterol, glace à la vanille et chocolat chaud

13 €





SUGGESTIES

Zomer



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Voorgerechten

Vitello Tonnato van de chef
brood en boter

16 €

Rundertataki, Japanse stijl, kimchi witloof, geconfijte shiitake, wasabi
brood en boter

17 €

Krokante gekonfijte eend, duindoorn-Butternutchutney,
speculatuscrumble, eendenjus en brood
brood en boter

17 €

Soep van de dag
brood en boter

10 €

Kaasplankje *brood en boter*

16 €

Hoofdgerecht

Eisbein, met aardappel-puree, romige zuurkool en mosterdsaus

28 €

Steak met knoflook *met Friet*

38 €

Zeeland mosselen "Gold Mark" geserveerd met frieten, mosselsaus en mayonaise 38 €

Bereidingen naar keuze : Natuur & groenten

Witte wijn & groenten

Exotisch (Curry, kokosmelk, groenten)

Knoflook en room

Tomaat en room

Dessert

Profiterol, vanille ijs, warme chocolade saus

13 €



SUGGESTIONS

Summer



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Starters

Chef's Vitello Tonnato
Bread and butter

16 €

Beef Tataki, Japan style, Chicory Kimchi, Shiitake confit, wasabi
Bread and butter

17 €

Crispy duck confit, Sea- buckthorn butternut chutney, Speculatius
crumble, duck jus and bread
Bread and butter

17 €

Soup of the day
Bread and butter

10 €

Cheese selection *Bread and butter*

16 €

Main courses

Knuckle of ham, with potato purée, creamy sauerkraut, and mustard sauce

28 €

Garlic steak *With fries*

38 €

Zeeland Mussels "Gold Mark" served with French fries, mussel sauce and mayonnaise **38 €**

Preparation of your choice : Classic (with vegetables)

White wine with vegetables

Exotic (curry, coconut milk, vegetables)

Garlic and cream

Tomato and cream

Dessert

Profiterol, vanilla ice cream, hot chocolate

13 €

