

EMPFEHLUNG

Herbst



Cocktail

Fizzy Basil Smash (Erhältlich ohne Alkohol)

14.00 €

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Chef

17 €

Brot und Butter

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

17 €

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

17 €

Tagessuppe

10 €

Brot und Butter

Feine Käseauswahl Trauben Nüsse Feigenkompott Brot Butter

17 €

Hauptspeisen

Eisbein mit Kartoffel - Kräuterpuree, cremiges Sauerkraut und Senfsoße

28 €

Steak mit frischer Knoblauch Rahmsoße

38 €

mit Fritten

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 €

Pumkin Spice Latte

12.50 €

Pumkin Spice Latte mit lokalem Milch Likör

14 €

SUGGESTIONS

Automne



Cocktail

Fizzy Basil Smash (disponible sans alcool)

14.00 €

Entrées

Vitello Tonnato du chef

Pain et beurre

17 €

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

17 €

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

17 €

Soupe du jour

Pain et beurre

10 €

Sélection de fromages affinés, raisins, noix et compotée de figues, pain, beurre

17 €

Plats principaux

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

28 €

Steak avec sauce à l'ail frais et à la crème

Avec Frites

38€

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

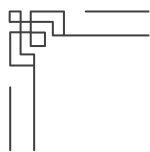
13 €

Pumkin Spice Latte

12.50 €

Pumkin Spice Latte avec liqueur de lait local

14 €



SUGGESTIES

Herfst



Cocktail

Fizzy Basil Smash (verkrijgbaar zonder alcohol)

14.00 €

Voorgerechten

Vitello Tonnato van de chef

17 €

brood en boter

Rundertataki, Japanse stijl, kimchi witloof, geconfijte shiitake, wasabi

17 €

Krokante gekonfijte eend, duindoorn-Butternut chutney,
speculatiuscrumble, eendenjus en brood

17 €

Soep van de dag

10 €

brood en boter

Fijne selectie kazen met druiven, noten en vijgencompote, brood, boter

17 €

Hoofdgerecht

Beenhammetje, met aardappel-kruidentpuree, romige zuurkool en
mosterdsaus

28 €

Steak met verse knoflook roomsaus

38 €

met Friet

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 €

Pumkin Spice Latte

12.50 €

Pumkin Spice Latte met lokale melk likeur

14 €



SUGGESTIONS

Fall



Cocktail

Fizzy Basil Smash (possible in virgin)

14.00 €

Starters

Chef's Vitello Tonnato

17 €

Bread and butter

Beef Tataki, Japan style, Chicory Kimchi, Shiitake confit, wasabi

17 €

Crispy duck confit, Sea- buckthorn butternut chutney, Speculatus crumble, duck jus and bread

17 €

Soup of the day

10 €

Bread and butter

Selection of fine cheeses with grapes, nuts and fig compote, bread, butter

17 €

Main courses

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

28 €

Steak with fresh garlic cream sauce

38 €

With fries

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 €

Pumkin Spice Latte

12.50 €

Pumkin Spice Latte with local milk liqueur

14 €