

SUGGESTIES.

"Proef onze suggesties, zorgvuldig afgestemd op het ritme van de seizoenen. Laat je verrassen door ideeën die meegaan met de natuur en zich aanpassen aan wat elk moment van het jaar te bieden heeft."

– VOORGERECHTEN.

KOKKELS 23

look – tomaat – chili – basilicum

RILETTE VAN MAKREEL 22

gerookt – appelkappers – toast van notenbrood

– HOOFDGERECHTEN.

ROGGEVLEUGEL 38

kappertjes – botersaus – kruidenpuree

EENDENBORST 34

boontjes – spek – balsamicosaus – gebakken aardappel

RAVIOLI VAN BOSCHAMPIGNONS 28

oesterzwam – room – tartufata

– DESSERTEN.

WARME APPELTAART 14

vanille ijs – jus van Calvados

VOORGERECHTEN.

VITELLO TONNATO 22

rucola – pijnboompit – groene asperge – zongedroogde tomaat

CARPACCIO FILET D'ANVERS 21

parmezaan – rucola – walnoot

SOFT SHELL CRAB 22

bulgur – pesto – chilimayonaise

DUO KROKETJES 21

kaas & garnaal – citroen – peterselie

TATAKI VAN TONIJN 24

gember – komkommer – zeewiersla – wasabi

SCHOTSE ZALM 22

kalamanisap – hazelnootolie – zalmeitjes – oesterblad – furikake

SINT-JACOBSNOOT 24

shiitake – beukenzwam – sesam – soja

ZEEUWSE OESTERS (6 st) 28

citroen – oesterbrood

Met zilte, romige smaak en stevige schelp, groeit deze oester in het pure water van de Oosterschelde – een ware Zeeuwse delicatessen!

KIDS – TOT 12 JAAR.

KIBBELING 16

tartaar – frieten

KIPFILET 16

hoevekip – appelmoes – frieten

PASTA POMODORO 16

tomatensaus – kerstomaten

SUPPLEMENTEN.

AARDAPPELGERECHTEN 4

frieten – kroketten – puree

SAUZEN 4

peperroom – champignonroom – bearnaise

GROENTEN 6

salade – warme groeten

VLEES.

BABYTOP 'ABERDEEN ANGUS'	32	PIEMONTESE RUNDSTARTAAR 'KLASSIEK'	32
scotch beef – saus naar keuze		sjalot – augurk – eigeel	
FILET PUR 'URUGUAY'	44	RUNDSTARTAAR 'SURF & TURF'	38
'the black' 120d grain fed – saus naar keuze		oester – grijze garnaal – ponzu	
ENTRECOTE 'RUBIA GALLEGA'	39	VOL-AU-VENT	28
galicisch – grasgevoederd – saus naar keuze		hoevekip – feuillette – mousseline	
STOOFPOTJE	29	MECHELSE KOEKOEK	32
angus grainfed – bruin streekbier – witloofsla		gratin dauphinois – jus van gouden carolus	

– Alle vleesgerechten worden geserveerd met groenten jardinière en een aardappelgerecht naar keuze.

VIS.

"Visgerechten zijn als zeebriesjes op uw bord – verfrissend, levendig en doordrenkt met de essentie van de oceaan. Met elke hap brengen ze een golf van smaken die de zintuigen doen ontwaken en een verlangen naar meer doen ontstaan, waardoor ze een onvergetelijke culinaire reis bieden."

ZEEBAARS	36	GAMBA'S	32
prei – zongedroogde tomaat – madrascurry – puree		sla – sweet chili – koriander – frieten	
KABELJAUWFILET	38	KORT GEBAKKEN TONIJN	38
witloof – grijze garnaal – duvelmousseline – puree		jalapeño – miso – paksoi – edamame – basmati	

PASTA'S.

RISOTTO 'SCAMPI'	34
beukenzwam – tartufata – grana padano	
LINGUINI 'MECHELSE KOEKOEK'	32
zuiderse groenten – gele curry	
LINGUINI 'VERDE'	28
burrata – pesto – pistachenoten	

SALADES.

NIÇOISE	28
kort gebakken tonijn – groene boontjes – ansjovis – krielaardappel	
KOEKOEK	26
gepaneerde kippenreepjes – ijsbergsla – parmezaan	
GEITENKAAS	26
pink lady – honingmosterd – balsamico	