

Favorites

Zeeuwse mosselen venkel beurre blanc dragon	17,50
Hollandse Garnalen ‘Bloody Mary’ tomaat avocado bleekselderij limoen	20,50

Specials

Sashimi zalm tonijn gember soya	21,50
Kreeften bisque hollandse garnalen saffraan groentes croutons rouille	21,50
1/2 kreeft Gratiné duxelle spinazie oude kaas	35,00

Exclusief

Vangst van de dag bijpassend garnituur	Dagprijs
Tarbot ‘Filet’ zuurkool sc Noilly prat zuurkool puree	39,50

SEAson MEAT

Parelhoen	32,50
Bavette deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroentes en rodewijn jus	34,50

Zoet

Chocolade ‘Mousse’ granaatappel bloedsinaasappel bros	14,50
Ijs bloedsinaasappel pistache vanille	14,50
Koffie & Bonbons bonbons met koffie of thee naar keuze	11,50

Chefs Favorites Menu

(gerechten zijn ook los te bestellen, twee voorgerechten en twee hoofdgerechten in het menu en kaas en dessert a la cart)

Paling ‘Gerookt’

toast | haring kaviaar | citroen | ponzu | bieslook
€ 21,50

xxx

Coquilles

Truffel | Kataifi | kastanje | kruidencreme
€ 21,50

xxx

Prei ‘Geroosterd’

hollandse garnalen | kokkels | vadouvan | viseitjes
€ 32,50

xxx

Zeebaars & Parelhoen ‘Ravioli’

grot champignons | zeekraal | spruiten | kalfsjus
€ 33,50

xxx

Kaas

kaasbrood | noten | vijgencompote
€ 17,50

xxx

Appel ‘boerenjongens’

karamel | kaneel | sabayon
€ 14,50

SEAson’s Favorites Chef’s menu

3 - gangen	€ 55,00
4 - gangen	€ 67,50
5 - gangen	€ 80,00
6 -gangen	€ 92,50