FAVORITES

Zeeuwse mosselen 17,50
venkel | beurre blanc | dragon

Hollandse garnalen 'Bloody Mary' 20,50
tomaat | avocado | bleekselderij | limoen

SPECIALS

Sashimi 21,50
zalm | tonijn | gember | soja

Kreeftenbisque 21,50
hollandse garnalen | saffraangroenten | croutons | rouille

Gegratineerde halve kreeft 35,00
duxelles | spinazie | oude kaas

EXCLUSIEF

Tarbotfilet 39,50
zuurkool | Noilly Prat-saus | puree

Vangst van de dag Dagprijs
bijpassend garnituur

SEASON MEAT

Parelhoen 32,50

Bavette 34,50
Beide gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten
en rodewijnjus

ZOET

Chocolademousse 14,50
granaatappel | bloedsinaasappel | bros

IJs 14,50
bloedsinaasappel | pistache | vanille

Koffie & bonbons 11,50
selectie bonbons met koffie of thee naar keuze

CHEF'S FAVORITES

Gerookte paling 21,50
toast | haringkaviaar | citroen | ponzu | bieslook

Coquilles 21,50
truffel | kataifi | kastanje | kruidencrème

Geroosterde prei 32,50
hollandse garnalen | kokkels | vadouvan | viseitjes

Zeebaars en ravioli van parelhoen 33,50
grotchampignons | zeekraal | spruiten | kalfsjus

Kaas 17,50
kaasbrood | noten | vijgencompote

Appel 'Boerenjongens' 14,50
karamel | kaneel | sabayon

CHEF'S FAVORITES-MENU

		WIJNARRANGEMENT
3 gangen	55,00	24,00
4 gangen	67,50	32,00
5 gangen	80,00	40,00
6 gangen	92,50	48,00

Het menu wordt afgesloten met Appel 'Boerenjongens' | Kaas als alternatief + 5,00