

Menukaart 1

't Vliegendt Hert

Zomer 2017
(juli-augustus)



Borrelkaart:

(te bestellen van 12:00-20:30 uur)

Oesters (prijs per stuks)

- Naturel

Creuze: € 2,75

Platte: € 3,75

- Sjalotten & Champagne vinaigrette

Creuze: € 4,75

Platte: € 5,25

- Gin Tonic Granité & Passievrucht

Creuze: € 4,75

Platte: € 5,25

Tataki van tonijn met zeeviersalade / Soja gel / Sesamvinaigrette

€ 10,95

Scampi's / zoetzure komkommer / pikante chilisaus

€ 7,50

Kazen uit de regio / Kletzenbrood / appelstroop / druiven / Muesli

€ 10,75

Charcuterie / truffelboter / Olijven / brood VAN Menno

€ 10,75

Geroosterde noten

€ 2,55

Plankje " 't Hert": vleessoorten / kaassoorten (regio) / Olijven / Gamba / Tataki tonijn
(Brood van Menno / Aioli / truffelboter)

€ 20,95

Brood:

(te bestellen van 12:00-20:30 uur)

Brood van Menno / Aioli / truffelboter / olijfolie / Tapenade / zeezout

€ 9,00

Proeverijen:

(te bestellen van 12:00-20:30 uur)

(Vanaf 8 personen zouden wij het op prijs stellen als u vooraf wilt reserveren)

Wijnproeverij: 4 wijnen – proeverijen plankje met bij passende hapjes € 19,95

Bierproeverij: 3 bieren – proeverijen plankje met bij passende hapjes € 14,95

Jenever proeverij: 3 jenevers van Zuidam met bijpassende kleine hapjes €

3 jenevers van Boompjes met bijpassende kleine hapjes €

Whisky proeverij: 3 whisky's met bijpassende kleine hapjes €

Deze proeverijen worden op verzoek toegelicht door onze specialisten

Aperitief van het huis:

Champagne, Zeeuwse Creuze (no.2) € 9,95

Champagne, Zeeuwse Platte (4/0) € 10,95

A la Carte

(te bestellen van 12:00-15:30 en van 17:30-20:30 uur)

Voorgerechten:

Tataki van tonijn / Tonijn crème / radijs / zoetzure paddenstoelen /

Soja gel / Sesam

	€ 13,75
Krabsalade / Gamba / witlof / soja crème / Granny Smith	€ 12,75
Kippendijen / Romanesco sla / Bio-tomaat / zoetzure komkommer / Grill-saus	€ 10,95
Carpaccio eendenlever / kalfszwezerik / bitterbal kalfswang / rode port	€ 15,25
Bio-tomaat / groene asperges / Rucola / Basilicum cress / Basilicum schuim / Aceto Balsamico (Vegetarisch)	€ 13,00
Soepen:	
Romige courgettesoep / doperwt / zeevruchten / jalapeño / crème Fraîche (Vegetarisch mogelijk)	€ 7,95
Bisque van garnaal en krab / tartaar van gamba / room	€ 10,50
Hoofdgerechten:	
Zeewolffilet / jus van Bouillabaisse en saffraan / Zeevruchten / parelgort / zilte groenten	€ 14,25
Zacht gegaarde zalm (48° C) gebrand / Japanse marinade / Yuzu / Rettich / Bosui / Radijs	€ 13,50
Diamanthaas / Zwarte knoflook jus / Truffel / Parmezaan / Pijnboompit / Bio tomaat	€ 10,95

Runder Bavette / jus / Eekhoortjesbrood / Pastinaak / groene asperge	€ 14,95
Curry met bloemkool, pompoen en kokos / gegrilde appel / Cashewnoten / geroosterd naanbrood <i>(Vegetarisch)</i>	€ 10,25
Nagerechten:	
Rabarber gegaard in bietensap en aardbeienlikeur / aardbeien / bosbessen / Goji bessen / Bloedzuring <i>(Vegetarisch)</i>	€ 7,50
Witte Chocolade brownie met Cranberries / Mascarpone mousse / Zeeuwse speculaas kruimels / karamel merengue	€ 7,50
Kazen uit de regio / Kletzenbrood / appelstroop / druiven / Muesli	€ 10,75
Koffie of thee, complet	€ 5,50