



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	10,75
Kippendijen / Romanesco sla / Bio-tomaat / zoetzure komkommer / BBQ-saus	10,95
Carpaccio eendenlever / kalfszwezerik / bitterbal kalfswang / rode port	15,25
Bio-tomaat / groene asperges / Rucola / Basilicum cress / Basilicum schuim / Aceto Balsamico <i>(Vegetarisch)</i>	13,00
Soepen:	
Romige courgettesoep / doperwt / zeevruchten / jalapeño / crème Fraîche <i>(Vegetarisch mogelijk)</i>	7,95
Bisque van garnaal en krab / tartaar van gamba / room	10,50
Boulangerie lambèr brood / Aioli / Truffelboter / Tapenade / Zeezout	7,50



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 (Vegetarisch) 10,25

Nagerechten:

Rabarber gegaard in bietensap en aardbeienlikeur / aardbeien / bosbessen / Goji bessen / Bloedzuring (Vegetarisch) 7,50

Witte Chocolade brownie met Cranberries / Mascarpone mousse / Zeeuwse speculaas kruimels / karamel merengue 7,50

Kazen uit de regio / Kletzenbrood / kletzenbrood / appelbrood Appelstroop / druiven / muesli 10,75

Lekkernijen bij de koffie 3,00