Klassiekers van 7
À la carte gerechten

Voorgerechten

Zeeuws rund / Gamba 14,75
Oosters gemarineerd rund / salade wakamé / krokante gamba / koriander / lente ui

Coquille Saint Jacques 15,75
Pan geroosterd / witlof / groene appel / dressing spekjes

Zeebaars 14,75
Lijn gevangen zeebaars / krokant gebakken / salade venkel tros tomaat / tartaar van zeebaars / tomaten bouillon

Licht gebonden kreeftensoep 10,75
Armagnac / kreeftenvlees

Platte Zeeuwse oester -0000- 3,50 per stuk
3, 6 of 9 oesters gegratineerd of cru

Hoofdgerechten

Zuiglam uit Biggekerke 24,75
Van de BBQ / groente lasagne / schapenkaas / gnocchi / antiboise

Coquille Saint Jacques / "OS" kreeft 25,50
Coquille van de plancha / Oosterschelde kreeft / ravigote salty fingers / asperges / beurre blanc

Zeeuwse runder zijlende 25,50
In roomboter of van de BBQ / huisgemaakte dikke frites / lente groenten / Keuze saus: Peperjus of bearnaise saus

"OS" kreeft gekookt, gegratineerd of van de BBQ 8,95 per 100 gr.
Met seizoensgarnituur.

Desserts

Kaas 12,50
Speciaal voor u geselecteerd, pure ambachtelijke biologische kazen met karakter uit binnen -en buitenland / bijpassend garnituur.
U heeft de keuze uit een pittig of medium plateau

Grand dessert 12,50
5 kleine dessertjes van het seizoen

Door onze strenge kwaliteitseisen en soms moeilijke aanvoer van producten, kan het gebeuren dat een gerecht niet voorradig is.

Oosterschelde Kreeft menu

Licht gebonden Asperge soep
Kreeftenvlees / Lams oortjes

Of

Tapas van kreeft
Huisgemaakte kreeften kroket
Espresso van kreeft
Salade kreeft

(Toeslag 6,75)

~~

½e kreeft gekookt, gegratineerd of van de BBQ
Met seizoensgarnituur.
(Hele kreeft toeslag € 13,-)

~~

Drieluik
Drie kleine zoete dessertjes samengesteld door de chef

Of

Kaas
Een creatie van drie kaasjes

Menu met Oosterschelde kreeft € 49,50

Menu Nummer 7

34,95 euro

Wij serveren u een 3 gangen menu met keuze uit onderstaande gerechten

Huisgerookte zalm
Dun gesneden zalm / bieslook / brioche / crème fraiche / lime fingers

Of

Lamspastrami
Veerse schapenkaas / botersla / dadels / sinaasappel gember dressing

~~

Kabeljauw
Gebakken / 3 bereidingen van wortel / chorizo / zwarte olijf

Of

Asperge / boerenham
Asperge / aardappel / hoeve eitje / gerookte beurre blanc / lamsoortjes

~~

Zeeuws dessert
Crème Brûlée van Babbelaar / huisgemaakt kaneel roomijs /
lolly van bolus en witte chocolade

Of

Mascarpone ijs
Huisgemaakt / soepje rabarber / aardbeitjes

Wilt u bij het hoofdgerecht huisgemaakte frites en salade, dan vernemen wij dit graag.

Bijpassend wijnarrangement 6,50 euro per glas.

Menu surprise

Wij serveren u een surprise menu.

U kunt een keuze maken uit 4 of meer gangen surprise menu:

4 – gangen surprise menu 43,95 euro
5 – gangen surprise menu 49,00 euro
6 – gangen surprise menu 54,95 euro
7 – gangen surprise menu 59,95 euro

Gelieve dit menu per tafel te bestellen

Bijpassend wijnarrangement 6,50 euro per glas.

Menu surprise is een menu dat elke drie weken door
Niek met zijn keukenteam wordt samengesteld.
We proberen zoveel mogelijk met producten uit het Zeeuwse te werken
en wat de markt en het seizoen te bieden heeft.
Wilt u toch graag weten wat het surprise menu is dan vertellen wij u dit graag.

Tevens serveren wij een prachtig wijn arrangement voor u.
Passende wijnen speciaal uitgezocht om u te verrassen
met de smaakcombinatie van eten en wijn.
Wij werken graag met kleine Chateaux en biologische wijnhuizen.
Wilt u graag zelf uw wijn uitkiezen neem dan een kijkje in onze uitgebreide
wijnkaart.

Chardonnay **Chenin Blanc**

VIOGNIER.....

Tempranillo Mencia.... Bobal

.....Alborino..

Bourboulence Cabernet Sauvignon ..Merlot

SILVANER .

.....Cabernet Franc

Pinot grigio.. ...Zweigelt

Gewurztraminer

HEERLIJK 10 Daagse

Aspergesoep
Licht gebonden / Salade met Noorse zalm

~~

Zeeuws lam
Bereid op houtskool / Quinoa / Ratatouille /
jus van rode wijn

Of

½e "Canner" **kreeft gekookt of van de BBQ**
Met seizoensgarnituur.
(Hele kreeft toeslag € 13,-)

~~

Hongop / rood fruit
Hangop Zeeuwse boeren yoghurt / rood fruit / sorbet aardbei

HEERLIJK 10 Daagse

Powered by VISA