



Voorgerechten

Carpaccio

Gerookt Zeeuws rund / aardappel / zilverui / citrus / Graafwijker blauw/ winter postelein

14,75

Noordzee krab

Salade / groene appel / Rode biet / ravioli van spinazie, knolselderij /ganzenlever

15,75

Kooi eend

Gegaard op lage temperatuur /vinaigrette Zeeuwse honing, rode ui, aceto / paddenstoel / salade

14,75

Platte Zeeuwse oester -0000-

3, 6 of 9 oesters gegratineerd of cru

3,50 per stuk

Hoofdgerechten

Griet

Gebrand / pata negra / Romige risotto / schorseneren / spinazie / kalfsjus

24,75

Coquille Saint Jacques

Plancha /geitenkaas / bombe ganzenlever / kerrie / rode biet / sesam

25,50

2 bereidingen van Zeeuws rund

Green Egg / bearnaise pickels / groene asperges /aardappelpoffertjes / parmezaan .

25,50

Krokant rund / salade asperges / parmezaan / pickels

Desserts

Kaas

Speciaal voor u geselecteerd, pure ambachtelijke biologische kazen met karakter uit binnen -en buitenland / bijpassend garnituur

12,50

Tiramisu

Koffie / mascarpone / amandel / chocolade

12,50

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

Kreeft menu

Licht gebonden kreeftensoep

Armagnac / kreeftenvlees

Of

Tapas van kreeft

Geweld in kruidige boter.
Grapefruit / mousse
Ravioli / Zeeuws buikspek
(Toeslag 5,75)



1/2e kreeft gekookt of gratineerd

Met seizoens garnituur.
(Hele kreeft toeslag € 13,-)

Of

1/2e kreeft

Zeeuws wit bier / stampotje winterpostelijn / Jus van wortel / rode peper
(Hele kreeft toeslag € 13,-)



Drieluik

Drie kleine zoete dessertjes samengesteld door de chef

Of

Kaas

Een creatie van drie kaasjes

Menu met Noord Amerikaanse kreeft € 39,50

Menu Nummer

7

34,95 euro

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

Zalm

Gerookte zalm / rode, gele biet / kruidensla / bieslook vinaigrette
Handgesneden tartaar / gefrituurde zuurkool / beurre blanc room ijs

Of

Boerderij duif

Op het karkas gebraden / kool / gecaramelliseerd witlof /
pistache /gepofte appel / kruidnagel

— —

Zeebaars / Gamba

Gebakken / crumble / spinazie / Quinoa / pesto / schaaldieren

Of

Zeeuws varken

Gebakken / stoverij / bloemkool / soja boontjes / jus van five spices / soja

— —

Zeeuws dessert

Crème Brûlée van Babbelaar / huisgemaakt bolus roomijs / Stoofpeertje in bladerdeeg

Of

Tarte tatin

venkel / ananas / yoghurt/ yuzu / parfait van champagne

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.



Nummer 7
RESTAURANTJE