

MON PLAISIR MENU € 39,00

WIJNARRANGEMENT MET 3 PASSENDE WIJNEN € 24,00

MET HOISIN SAUS GEGAARD BUIKSPEK, MET POMPOEN,
TRUFFELAARDAPPEL CRÈME EN GEMARINEERDE GAMBA'S



OP DE HUID GEBAKKEN PARELHOENFILET MET WITLOF, MAIS
OLIEBOLLETJE, TROMPETTES EN TRUFFELSAUS

OF

GEPOCHEERDE KABELJAUWFILET MET PAKSOI, TAUGÉ EN BIMBI
MET BOUILLON VAN DASHI EN COCOS



PANNACOTTA VAN DULCE DI LECHE , MET BLUF VAN PRALINÉ,
WHISKEY KARMEL, VANILLE IJS EN AMANDEL CRUNCH

MENU "RELAIS" € 51,00

WIJNARRANGEMENT MET 4 PASSENDE WIJNEN € 29,00

TARTAAR VAN HUISGEROOKTE ZALM, MET EIDOOIER, KOMKOMMER,
SOJA MAYO EN WASABI KROEPOEK



ROMIGE BISQUE VAN KREEFT "ORIENTAL STYLE"



PROEVERIJ VAN HERT, MET TRADITIONEEL
WILD GARNITUUR EN SPECERIJEN SAUS

OF

OP DE HUID GEBAKKEN GRIETFILET, MET CRÈME VAN BLOEMKOOLEN
GEROOKTE PALING, GROENTEN FLAN EN KRUIDENSAUS



CHEESECAKE MET CRANBERRIES, BLOEDSINAASAPPEL SORBET,
HANGOP, CRUMBLE EN MANDARIJN GEL

PROEVEN VAN KUNST MENU

Inclusief bord

€ 65,00

Losse borden € 22,50



Nb. Borden uit de vitrinekast zijn geen verkoop exemplaren

TRILOGIE VAN GANZENLEVER | TERRINE GEAROMATISEERD MET
VINTAGE PORT EN ARMAGNAC | GEBAKKEN MET PERZIK COMPOTE |
GEROOKT MET SPECERIJEN



OPEN RAVIOLI MET COQUILLES & STELLENDAMSE GARNAALJES,
MET KNOLSELDERIE CRÈME EN PETERSELIE OLIE



ROSÉ GEBAKKEN SIMMENTALER TOURNEDOS
AARDAPPEL ROSTI, WITLOF, EN DRAGONSAUS

OF

½ GEROOSTERDE KREEFT MET ZEETONGFILETS, SEIZOENSGROENTEN EN
KREEFTENSAUS



STOOFPEREN TAARTJE MET CHOCOLADE PARFAIT,
CHOCOLADE SAUS EN SPECERIJEN GEL

DEGUSTATIE MENU € 70,00

WIJNARRANGEMENT MET 6 PASSENDE WIJNEN € 45,00

ONS 6-GANGEN VERRASSINGSMENU
DAT WORDT SAMENGESTELD UIT ONZE SPECIALITEITEN.

DIT MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL EN KUNT U BESTELLEN TOT
20.00 UUR.

VEGETARISCH MENU € 38,50

IN OVERLEG MET U, SERVEREN WIJ GRAAG ONS 4-GANGEN MENU.

GEACHTE GAST,

HIERBIJ PRESENTEER IK U MIJN MENUKAART DIE GEÏNSPIREERD IS DOOR DE SEIZOENEN EN VELE PRACHTIGE ZEEUWSE PRODUCTEN. IK BEN PERSOONLIJK VOOR U IN DE KEUKEN IN DE WEER EN BEN DAAROM VAAK NIET IN STAAT OM U PERSOONLIJK TE VERWELKOMEN. IK VERZEKER U VAN ACHTER HET FORNUIS VAN MIJN ALLERBESTE ZORGEN. HEEFT U WENSEN, MAAK DEZE KENBAAR BIJ UW GASTHEER/VROUW. EET SMAKELIJK EN SALUT!

MET VRIENDELIJKE GROET, BART DE BREE, CHEFKOK EN EIGENAAR.

OM MEE TE BEGINNEN

HALF DOZIJN RAUWE PLATTE ZEEUWSE OESTERS, 4 NULLEN € 22,50
CHANSON, CHABLIS, BOURGOGNE, FRANKRIJK, 2017 € 7,95 GLAS

TRILOGIE VAN GANZENLEVER : € 21,00
-TERRINE GEAROMATISEERD MET VINTAGE PORT EN ARMAGNAC
-GEBAKKEN MET PERZIK COMPOTE -GEROOKT MET SPECERIJEN
MURÉ, GEWURZTRAMINER, ELZAS, FRANKRIJK, 2016 € 8,50 GLAS

½ KREEFT BELLEVUE, A LA MINUTE GEKOOKT MET KLEINE SALADE € 14,00
EN MAYONAISE PER
PER TWEE PERSONEN TE BESTELLEN, MINIMAAL 200 GR PP 100 GR
*LANGLOIS CHÂTEAU, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LE,
MELON DE BOURGOGNE, LOIRE, FRANKRIJK, 2016 € 7,50 GLAS*

MET HOISIN SAUS GEGAARD BUIKSPEK, MET POMPOEN, € 18,50
TRUFFELAARDAPPEL CRÈME EN GEMARINEERDE GAMBA'S
*BOSCHENDAL 1685, CHARDONNAY - PINOT NOIR 'VINTAGE',
FRANSCHHOEK, ZUID-AFRIKA 2016 € 7,95 GLAS*

TARTAAR VAN HUISGEROOKTE ZALM, MET EIDOOIER, € 19,50
KOMKOMMER, SOJA MAYO EN WASABI KROEPOEK
TWO VINES, CHARDONNAY, WASHINGTON STATE, VÉRENIGDE STATEN, 2016 € 7,50 GLAS

SOEPEN & WARME VOORGERECHTEN

DUBBEL GETROKKEN RUNDERBOUILLON MET PADDENSTOELEN EN € 9,00
DRAGON

ROMIGE BISQUE VAN KREEFT "ORIENTAL STYLE" € 12,00

GEBAKKEN GANZENLEVER MET APPELTJES EN CALVADOSSAUS € 22,50

VAN DE REGIONALE VISAFSLAG

OP DE GRILL GEROOSTERDE GRIETFILET, MET CRÈME VAN BLOEMKOOL EN GEROOKTE PALING, KROKANT AARDAPPELTJE, GROENTEN FLAN EN KRUIDENSAUS <i>CHANSON, CHABLIS, BOURGOGNE, FRANKRIJK, 2017 € 7,95 GLAS</i>	€ 29,50
GEPOCHEERDE KABELJAUWFILET MET PAKSOI, TAUGÉ EN BIMI MET BOUILLON VAN DASHI EN COCOS <i>MURÉ, RIESLING, ELZAS, FRANKRIJK, 2015 € 7,95 GLAS</i>	€ 28,50
GEKOOKTE, GEBAKKEN OF GEGRILDE KREEFT MET SEIZOENS GROENTEN EN MAYONAISE, PER 100 GR & MIN. 400 GR <i>SAINT-PEYRE, VIOGNIER, PAYS D'OC, FRANKRIJK, 2017 € 7,50 GLAS</i>	€ 14,00 PER 100 GR
½ GEROOSTERDE KREEFT MET ZEETONGFILETS, SEIZOENSGROENTEN EN KREEFTENSAUS <i>SAINT-PEYRE, VIOGNIER, PAYS D'OC, FRANKRIJK, 2017 € 7,50 GLAS</i>	€ 38,00
TRADITIONEEL GEKOOKTE ZEEUWSE MOSSELEN MET DIKKE FRIET, SALADE EN SAUSJES <i>L'ANGLAIS CHÂTEAU, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR ILE, MELON DE BOURGOGNE, LOIRE, FRANKRIJK, 2016 € 7,50 GLAS</i>	€ 24,00

VEGETARISCH

BUIDELTJE VAN BRICK DEEG MET SEIZOENSGROENTEN & PADDENSTOELEN <i>SANTA CRISTINA 'LE MAESTRELLE', SANGIOVESE - MERLOT - SYRAH, TOSCANE, ITALIË, 2016 € 7,75 GLAS</i>	€ 24,00
BLOEMKOOLSTEAK GEBAKKEN MET HAZELNOOT EN PETERSELIE, BLOEMKOOL CRÈME EN PAREL COUS COUS <i>BERONIA 'RESERVA', TEMPRANILLO - GRACIANO - MAZUELO, RIJOJA, SPANJE, 2013 € 7,75 GLAS</i>	€ 22,00

VAN HET LAND

PROEVERIJ VAN HERT, MET TRADITIONEEL WILD GARNITUUR EN SPECERIJEN SAUS <i>CHÂTEAU LA RAZ CAMAN, CÔTES DE BLAYE, BORDEAUX, FRANKRIJK, 2014 € 7,65 GLAS</i>	€ 36,00
OP DE HUID GEBAKKEN PARELHOENFILET MET WITLOF, MAIS OLIEBOLLETJE, TROMPETTES EN TRUFFELSAUS <i>ELLERMAN - SPIEGEL, SPÄTBURGUNDER, PFALZ, DUITSLAND, 2015 € 7,65</i>	€ 26,00
ROSÉ GEBAKKEN SIMMENTALER TOURNEDOS MET GEBAKKEN GANZENLEVER, AARDAPPEL ROSTI, WITLOF, EN DRAGONSAUS <i>HARAS DE PIRQUE 'RESERVA', CARMÉNÈRE, MAIPO VALLEY, CHILI, 2016 € 8,00</i>	€ 38,00

DESSERTS

PANNACOTTA VAN DULCE DI LECHE , MET BLUF VAN PRALINÉ, WHISKEY KARAMEL, VANILLE IJS EN AMANDEL CRUNCH	€	12,50
CHEESE CAKE MET CRANBERRIES, BLOESINAASAPPEL SORBET, HANGOP, CRUMBLE EN MANDARIJN GEL.	€	12,50
STOOFPEREN TAARTJE MET CHOCOLADE PARFAIT, CHOCOLADE SAUS EN SPECERIJEN GEL	€	12,50
ASSORTIMENT VAN BINNEN- EN BUITENLANDSE ARTISANALE EN FERMIER KAZEN	€	12,50

DESSERTWIJNEN

BELCOLLE, MOSCATO D'ASTI, PIEMONTE, ITALIË, 2016	PER FLES	€ 38,00
	PER GLAS	€ 6,00
VÍÑA CASABLANCA 'LATE HARVEST', RIESLING - SAUVIGNON BLANC - GEWÜRZTRAMINER, VALLE DE CASABLANCA, CHILI, 2015	PER FLES	€ 57,00
	PER GLAS	€ 8,50
SWEET EMOTION, RIVESALTES TUILÉ, 'HORS D'AGE', ROUSSILLON, FRANKRIJK	PER GLAS	€ 7,50
ELLERMAN – SPIEGEL, RIESLANER AUSLESE, PFALZ, DUITSLAND, 2016	PER FLES	€ 42,00
	PER GLAS	€ 7,75
CHATEAU DE BEAULON, PINEAU DES CHARENTES, FRANKRIJK	PER GLAS	€ 7,50