

GEACHTE GAST,

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

MET VRIENDELIJKE GROET, BART DE BREE,
CHEF-KOK EN EIGENAAR.

KEUZE MENU:

3 GANGEN € 55,- P.P.

VOORGERECHT / HOOFDGERECHT / DESSERT

4 GANGEN € 65,- P.P.

VOORGERECHT / TUSSENGERECHT / HOOFDGERECHT / DESSERT

WIJNARRANGEMENT

GLAS BIJPASSENDE WIJN € 9,00 / ½ GLAS BIJPASSENDE WIJN € 6,00

VOORGERECHT

GEBRANDE GRAVAD LAX MET EEN ZALM RILETTE, CRÈME VAN ZALM EN DILLE, GEROOKTE PALING EN STELLENDAMSE GARNAALTJES. € 24,00

KREEFT BELLE VUE, LAUWWARM MET KLEINE SALADE EN MAYONAISE. (MINIMAAL 500 GRAM) € 14,50
(SUPPLEMENT € 25,00 BIJ KEUZE MENU) PER 100 GRAM

KLEINE SALADE MET NOORDZEEKRAB, GELEI VAN APPEL EN CRANBERRY, VENKELMOUSSE, AVOCADO CRÈME EN KROKANTE LANGOUSTINE. € 26,00

½ DOZIJN ZEEUWSE CREUSES OESTERS, NO3. PRIJS PER STUK € 4,00
ZEEUWSE TAFELCULTUUR OESTERS, GEAFFINEERD IN GEZUIVERD OOSTERSCHELDE WATER
(IN HET MENU 6 STUKS.)

½ DOZIJN ZEEUWSE PLATTE OESTERS PRIJS PER STUK € 4,50
DE PAREL ONDER DE OESTERS, ÉÉN VAN DE MOOISTE PRODUCTEN UIT DE OOSTERSCHELDE, VOL EN ROMIG VAN SMAAK.
(IN HET MENU 6 STUKS.) (SUPPLEMENT € 7,50 BIJ KEUZE MENU)

PATÉ VAN WILD, VIJGEN EN TROMPETTES PADDENSTOELEN, GESERVEERD MET VERSCHILLENDE BEREIDINGEN VAN POMPOEN. € 24,00

TRILOGIE VAN GANZENLEVER | GEROOKT MET SPECERIJEN | TERRINE GEAROMATISEERD MET VINTAGE PORT EN ARMAGNAC | GEBAKKEN MET PERZIK COMPOTE. € 26,00
(SUPPLEMENT € 7,50 BIJ KEUZE MENU)

WARMES VOOR- TUSSENGERECHTEN

ROMIGE BISQUE VAN KREEFT "ORIENTAL STYLE".	€ 15,00
ROMIGE SOEP VAN KNOLSELDERIE MET BOSPADDENSTOELEN.	 € 15,00
GEBAKKEN GANZENLEVER MET APPELTJES EN CALVADOS SAUS. (SUPPLEMENT € 7,50 BIJ KEUZE MENU)	€ 24,00
GEGRILDE COQUILLE MET CRÈME VAN COMTÉ KAAS, ZOETE AARDAPPEL EN SAUS VAN KANEEL EN TOMAAT. OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN € 39,- (SUPPLEMENT € 7,50 BIJ KEUZE MENU)	€ 22,00

HOOFDGERECHTEN

GEROOSTERDE GRIETFILET MET FREGOLA PASTA, CANTHAREL, BIMBI EN KREEFTEN SAUS.	€ 39,00
GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET PARELGORT, TRUFFEL, BEUKENZWAMMETJES, KOOLRAAP EN KNOLSELDERIE.	€ 35,00
KREEFT BEREID NAAR KEUZE, GEKOOKT OF GEGRILD MET MAYONAISE. (MINIMAAL 500 GR) TE BESTELLEN PER 100 GRAM (SUPPLEMENT € 25,00 BIJ KEUZE MENU)	€ 14,50
PROEVERIJ VAN HERT, MET TRADITIONEEL WILDGARNITUUR, PISTACHE, CANTHARELLEN EN SPECERIJEN SAUS.	€ 39,00
ZACHT GEGAARDE WILD ZWIJN WANG, ARTISJOKKEN CRÈME, KNOFLOOK, ENOKI PADDENSTOELEN EN SAUS MET ROTTERDAMSE SOJA.	€ 35,00
GEGRILDE BLACK ANGUS ENTRECOTE , GRATIN DAUPHINOISE, UIENCOMPOTE, WINTERPEEN EN RODE WIJN SAUS. (SUPPLEMENT € 7,50 BIJ KEUZE MENU) (SUPPLEMENT GEBAKKEN GANZENLEVER 9,95)	€ 42,00
KNOLSELDERIE "WELLINGTON" GEBAKKEN IN BLADERDEEG MET GROENE KOOL EN PADDENSTOELEN, SAUS MET BLOEMKOOL. MISO EN AMANDEL	 € 29,00

DESSERTS

ASSORTIMENT VAN NEDERLANDSE KAZEN, MET BIJPASSEND GARNITUUR EN VIJGENBROOD. € 15,50

MOUSSE VAN CARAÏBE PURE CHOCOLADE, CREMEUX VAN ZOUTE KARMEL EN IJS VAN PRUIMEN EN MISO. € 13,50

MOUSSE VAN LIMOEN EN WITTE CHOCOLADE, HANGOP, COMPOTE VAN PAPAYA EN SORBET VAN YOGHURT EN LIMOEN. € 13,50

COUPE IJS: HUISGEMAAKTE IJSOORTEN VAN HET SEIZOEN MET SLAGROOM KEUZE UIT;
VANILLE, LIMOEN, PRUIM-MISO, MANGO & STOOFPPEER. € 9,00

COUPE COLONEL
SORBETIJS VAN LIMOEN, VODKA EN LIMOENZESTE. € 11,50

SURPRISE MENU

MOCHT U DE KEUZE AAN ONS WILLEN OVERLATEN, DAN KUNT U KIEZEN VOOR EEN 5 OF 6 GANGEN MENU. WIJ VERRASSEN U DAN MET GERECHTEN GEBASEERD OP HET HUIDIGE SEIZOEN.

DEZE MENU'S ZIJN ALLEEN PER TAFEL TE RESERVEREN EN TOT 20.00 UUR.

5 GANGEN SURPRISE MENU € 69,- P.P.

WIJNARRANGEMENT € 45,- P.P. | ½ ARRANGEMENT € 30,- P.P.

6 GANGEN SURPRISE MENU € 79,- P.P.

WIJNARRANGEMENT € 54,- P.P. | ½ ARRANGEMENT € 36,- P.P.