

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.


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 PER 100 GRAM |
| KLEINE TERRINE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT MET ZOMERSE COUS COUS SALADE, ZEEVENKEL EN LUCHTIGE MAYONAISE. | € 26,00 |
| ½ DOZIJN ZEEUWSE CREUSES OESTERS, NO3. PRIJS PER STUK ZEEUWSE TAFELCULTUUR OESTERS, GEAFFINEERD IN GEZUIVERD OOSTERSCHELDE WATER. | € 4,00 |
| ½ DOZIJN ZEEUWSE PLATTE OESTERS PRIJS PER STUK DE PAREL ONDER DE OESTERS, ÉÉN VAN DE MOOISTE PRODUCTEN UIT DE OOSTERSCHELDE, VOL EN ROMIG VAN SMAAK. | € 4,50 |
| PATÉ VAN KALFSVLEES, PISTACHE EN TROMPETTE DE LA MORT, GESERVEERD MET VERSCHILLENDE BEREIDINGEN VAN ASPERGES. | € 24,00 |
| TRILOGIE VAN GANZENLEVER GEROOKT MET SPECERIJEN TERRINE GEAROMATISEERD MET VINTAGE PORT EN ARMAGNAC GEBAKKEN MET PERZIK COMPOTE. | € 26,00 |

WARME VOOR- TUSSENGERECHTEN

| | |
|---|---------|
| ROMIGE BISQUE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT "ORIENTAL STYLE". | € 15,00 |
| ROMIGE SOEP VAN ASPERGES MET GEROOKTE PALING  EN ASPERGEPUNTEN. OOK ZONDER PALING TE BESTELLEN | € 15,00 |
| GEBAKKEN GANZENLEVER MET APPELTJES EN CALVADOS SAUS. | € 24,00 |
| GEGRILDE COQUILLE MET CRÈME VAN COMTÉ KAAS, ZOETE AARDAPPEL EN SAUS VAN KANEEL EN TOMAAT. OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN € 39,- | € 22,00 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|---------|
| GEROOSTERDE GRIETFILET MET FREGOLA PASTA, CANTHAREL, BIMI EN KREEFTENSAUS. | € 39,00 |
| IN GEROOKTE BOTER GEWELD VLEES VAN OOSTERSCHELDEKREEFT MET ASPERGES EN ZEEGROENTEN. | € 48,00 |
| OOSTERSCHELDEKREEFT BEREID NAAR KEUZE, GEKOOKT OF GEGRILD MET MAYONAISE. (MINIMAAL 500 GR) <i>TE BESTELLEN PER 100 GRAM</i> | € 14,50 |
| ROSÉ GEBAKKEN KALFSTARTAAR MET KROKANTE ZWEZERIK, CRÈME VAN BROCCOLI, ASPERGES EN MORILLES AUS. | € 42,00 |
| ROSÉ GEBRADEN LAMSBOUT & STOVERIJ MET AUBERGINE, HASSELBACK AARDAPPEL EN TIJMSAUS. | € 35,00 |
| GEGRILDE BLACK ANGUS ENTRECOTE , GRATIN DAUPHINOISE, UIENCOMPOTE, WINTERPEEN EN RODE WIJN SAUS. | € 40,00 |
| ASPERGES ZEELANDES, MET HOEVE EI, AARDAPPELTJES, PETERSELIE EN BOTERSAUS – <i>KEUZE UIT GEROOKTE ZALM OF BOERENHAM.</i> | € 35,00 |
| ZACHT GEGAARDE VARKENS WANG, ARTISJOKKEN CRÈME, KNOFLOOK, ENOKI PADDENSTOELEN EN SAUS MET ROTTERDAMSE SOJA. | € 35,00 |
| 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 |
| LUCHTIGE MOUSSE VAN ANIJS MET VERSCHILLENDE BEREIDINGEN VAN AARDBEI EN THAISE BASILICUM. | € 14,50 |
| BAVAROIS VAN BLAUWE BES, GEL VAN FRAMBOOS EN SORBET VAN BLAUWE BES EN LAVENDEL. | € 14,50 |
| COUPE IJS DRIE BOLLEN HUISGEMAAKT SEIZOENSIJS NAAR KEUZE, GESERVEERD MET SLAGROOM. KEUZE UIT: <i>VANILLE, LIMOEN, AARDBEI, MANGO EN BLAUWE BES-LAVENDEL.</i> | € 9,00 |

COUPE COLONEL

€ 11,50

SORBETIJS VAN LIMOEN, OVERGOTEN MET VODKA EN LIMOENZESTE

SURPRISE MENU

MOCHT U DE KEUZE AAN ONS WILLEN OVERLATEN, DAN KUNT U KIEZEN VOOR EEN 4, 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.

4 GANGEN SURPRISE MENU € 69,- P.P.

WIJNARRANGEMENT € 36,- P.P. | ½ ARRANGEMENT € 24,- P.P.

5 GANGEN SURPRISE MENU € 79,- P.P.

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

6 GANGEN SURPRISE MENU € 89,- P.P.

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

KREEFTEN MENU

€ 79,50 (VOOR- HOOFD- EN NAGERECHT)

KREEFTENWIJN 2026: € 52,50

GRILLO 2024 | FUEDO MACCARI | ITALIË | SICILIË

KLEINE TERRINE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT MET ZOMERSE COUS COUS
SALADE, ZEEVENKEL EN LUCHTIGE MAYONAISE



IN GEROOKTE BOTER GEWELD VLEES VAN OOSTERSCHELDEKREEFT MET
ASPERGES EN ZEEGROENTEN



LUCHTIGE MOUSSE VAN ANIJS MET VERSCHILLENDE BEREIDINGEN VAN
AARDBEI EN THAISE BASILICUM.

UITBREIDINGEN KREEFTEN MENU :

- ROMIGE BISQUE VAN KREEFT "*ORIENTAL STYLE*"

€ 15,00

GEKOOKTE OF GEGRILDE KREEFT

€

14,50

PER 100 GRAM (MIN. 500 GR.)

