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 € 9,50 / ½ glas bijpassende wijn € 6,50

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 langoustines, cous cous van bloemkool, pannacotta van rode biet met een gebrande langoustine.	€	26,00
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 gevogelte, pistache en trompette 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

Warme voor- tussengerechten

Romige bisque van kreeft "*oriental style*".	€	15,00
Romige soep van knolselderie met paddenstoelen en gevogelte tortellini's *(ook vegetarisch mogelijk)*	€	15,00
Gebakken ganzenlever met appeltjes en calvados saus.	€	24,00
Gegrilde coquille met crème van wortel en sinaasappel, basilicum olie, schuim van passievrucht en vanille *ook als hoofdgerecht te bestellen € 39,-*	€	22,00

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars filet gebakken met aardappel, gebrande prei, crème van pastinaak, gehakt van paddenstoelen en botersaus.	€ 39,00
Gegrilde Spaanse tonijn met paksoi, kropsla, shiitakes & saus met sesam, peper en gember.	€ 35,00
Europese kreeft bereid naar keuze, gekookt of gegrild met mayonaise. (minimaal 500 gr) *te bestellen per 100 gram*	€ 14,50
Gebakken ossenhaas met krokante kalfszwezerik, crème van broccoli, groene asperges, paddenstoelen en morillesaus.	€ 42,00
Zacht gegaarde varkens wang, artisjokken crème, knoflook, enoki paddenstoelen en saus met Rotterdamse soja.	€ 35,00
Proeverij van hert, wintergroenten, kweepeer compote, bloedworst en specerijen saus.	€ 40,00
Butternutt pompoen "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 Doyenne de Comise peer, pannacotta van melkchocolade, bastogne koek en creme anglaise met mocca	€ 14,50
"Dessert tropical" cremeux van mango, pandang spekkoek, mango compote, bounty sorbet en saus van passiefruit.	€ 14,50
Coupe IJs Drie bollen huisgemaakt seizoensijs naar keuze, geserveerd met slagroom. Keuze uit: ***Vanille, limoen, mango , peer, bounty en hazelnoot nougatine.***	€ 9,00
Coupe Colonel Sorbetijs van limoen, overgoten met vodka en limoenzeste	€ 11,50

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 € 38,- p.p. | ½ Arrangement € 26,- p.p.

5 GANGEN SURPRISE MENU € 79,- P.P.
Wijnarrangement € 47,50,- p.p. | ½ Arrangement € 32,50,- p.p.

6 GANGEN SURPRISE MENU € 89,- P.P.
Wijnarrangement € 57,- p.p. | ½ Arrangement € 39,- p.p.

Wild Menu

Paté van gevogelte, pistache en trompette paddenstoelen, geserveerd met verschillende bereidingen van pompoen.

Romige soep van knolselderie met paddenstoelen en gevogelte tortellini's *(ook vegetarisch mogelijk)*

Proeverij van hert, wintergroenten, kweepeer compote, bloedworst en specerijen saus.

Luchtige mousse doyenne de comise peer, pannacotta van melkchocolade, bastogne koek en creme anglaise met mocca

4 gangen € 69,-

Wijnarrangement € 38- p.p. | ½ arrangement € 26,- p.p.

Verrijk uw wildmenu met

Gebakken ganzenlever bij het hoofdgerecht
€ 9,95
Assortiment van Nederlandse kazen
€ 15,50