

Voor bij de borrel

Stokbrood met kruidenboter	€ 2,75
<i>Baguette mit Kräuterbutter</i>	
Brood met tapenade en kruidenboter	€ 3,25
<i>Brot mit Tapenade und Kräuterbutter</i>	
Bittergarnituur 16 st.	€ 8,50
<i>Frittierte Holländische Snacks 16 st</i>	
Bittergarnituur luxe 24 st.	€ 12,00
<i>Frittierte Holländische Snacks 21 st</i>	

*Probeer eens een lekker glas
Prosecco als apéritief!*

Soepen

Zeeuwse mosselsoep met grove mosterd en Bieslookcrème	4,50
<i>Muschelsuppe mit Senf und Lauch</i>	
Uiensoep met broodcroutons	5,00
<i>Zwiebelsuppe</i>	

Per tafel ontvangt u 1 rekening - Apart afrekenen is niet mogelijk
Eine Rechnung pro Tisch - Getrennt zahlen ist nicht möglich

Wijnen

Huiswijn wit:	Sauvignon Blanc, Don Alexandro, Chili
Huiswijn rosé:	Rosado Valancia, Spanje
Huiswijn rood:	Cab. Merlot, Don Alexandro, Maule Valley Chili

Per glas:	€ 2,60
Per 0,5 lt karaf	€ 7,50
Per 1 lt karaf	€ 14,50

Prosecco di Valdobbiadene	per glas	€ 3,75
	per fles 0,75 lt	€ 19,50
Prosecco Rosé	per fles 0,75 lt	€ 14,50

Wit:

Baron Louis Chardonnay, Languedoc, Frankrijk	€ 16,50
<i>Heerlijke wijn van rijp geel fruit, past goed met alle soorten gerechten.</i>	
Bellingham, Chenin Blanc & Viognier, Paarl Zuid-Afrika	€ 18,50
<i>Stevig en harmonieus, riante fruittonen van perzik en citrus. Smaakt heerlijk bij koude en warme visgerechten.</i>	

Rood:

Côtes de Ventoux, Domaine de Beaulmalric, Rhône, Frankrijk	€ 19,50
<i>Rond en sappig door Provençaalse kruiden, donker fruit en een licht zoetje. 80% Grenache, 15% Syrah en 5% Carignan</i>	
Bellingham, Shiraz & Cabernet, Paarl Zuid-Afrika	€ 18,50
<i>Stevige volrode wijn met een soepele volle smaak van rijp donker fruit en kruiden. Lekker bij rundvlees, stoofschotels, spareribs en wild.</i>	

Voorgerechten

Rundercarpaccio met pesto en een groene salade met krokant Zeeuws spek en Parmezaanse kaas	9,50
<i>Carpaccio vom Rind mit Pesto und Salat mit Speck und Parmesan</i>	
Frisse salade met groene asperges en gebakken garnalen en een saus van koriander, tomaat en paprika	9,25
<i>Frische Salat mit grüne Spargeln und gebackene Garnelen und ein Sosse von Tomat und Paprika</i>	
Gekookte Zeeuwse lamsham met artisjokken, kwarteleitjes en mosterdsaus	10,50
<i>Gekochte "Zeeuwse" Lamschincken</i>	
Drie soorten sushi met wakame, wasabi en Gember	9,25
<i>Drei sorten Sushi</i>	
Bombe van Zeeuwse garnalen en gerookte zalm met een schuim van komkommer	11,50
<i>Bombe mit Garnelen und Lachs</i>	

Warme voorgerechten

Drie x gegratineerde oesters met kruidenboter	6,00
<i>Gratinierde Auster</i>	
Gebakken kwartelborstjes met geconfijte kwartelpootjes en een saus van bospaddestoelen	7,50

Alle voorgerechten
worden
geserveerd met
brood

Visgerechten

Visgerechten / Fischgerichte

Gekookte mosselen	14,75
<i>Frische Muscheln</i>	
Matalotte van diverse soorten vis met een saus van saffraan en bieslook	16,00
<i>Verschiedene Fischarten mit Safran</i>	
In olijfolie gegaarde kabeljauw met kokkels en een jus van tomaat	15,50
<i>Kabeljau mit Kokkels und Tomatensosse</i>	
Oosterschelde paling in het groen	18,50
<i>Oosterschelde Aal</i>	

Vleesgerechten / Fleischgerichte

Deze gerechten worden geserveerd met frites en salade

Saté (kip)	10,25
<i>Fleischspieß mit Erdnussauce und Krabbenbrot</i>	
Spare ribs	15,00
<i>Spare ribs</i>	

Deze gerechten worden geserveerd met frites, aardappeltgarnituur, salade en groente.

Gebraden, lichtgerookte speenvarkenfilet met een Japanse saus van soja en koriander	16,50
<i>Gebraten Spanferkel</i>	
Gegrilde tournedos met rode wijn-knoflooksaus en bospaddestoelen	19,25
<i>Tournedos an Rotwein-Knoblauchsosse und Pilze</i>	
Gebakken Zeeuwse lamsbiefstukjes met een basilicumsaus	18,50
<i>Gebackene "Zeeuwse" Lamsteak mit Basilicumsosse</i>	

Vegetarische gerechten / Vegetarische Gerichte (met salade, mit Salat)

Gewokte groenteschotel met groente van de dag	15,50
<i>Gebackene Gemüse</i>	
Ravioli Grande <i>Ravioli mit Käse</i>	14,50

Kindermenu's / Kinderteller

Kindermenu's zijn voor kinderen tot 12 jaar / Kindermenu's worden geserveerd met friet en appelmoes en zijn inclusief een kinderijsje: een raket of een calippo

Kindermenüs sind für Kinder bis 12 Jahre / Kindermenüs werden serviert mit Pommes Frites und Apfelmus und sind inklusive einem Kindereis.

Menu "Wizzl" (kroket, frikandel of kipnuggets)	6,50
<i>Menü "Wizzl" (Kroket, holländische Frikadelle oder Chicken Nuggets)</i>	
Vissticks <i>Fischstäbchen</i>	6,50
Spaghetti Bolognese	6,50
Poffertjes	6,50

Bij de kindermenu's is een ijsje inclusief, deze mogen de kinderen zelf uitzoeken in de snackbar!

Nagerechten / Desserts

Vers fruit met sabayon en vanille ijs	6,50
<i>Frische Früchte mit Sabayon und Vanille eis</i>	
Soepje van rood fruit met sorbetijs	5,00
<i>Suppe von rote Früchte mit Sorbeteis</i>	
Verse gemarineerde aardbeien met roomijs en slagroom	5,50
<i>Eerberen mit Eis und Sahne</i>	
Dame Blanche met warme chocolade saus	4,75
<i>Dame Blanche mit Schokoladesosse</i>	
Ovaaltje van stroopwafelijs	4,75
<i>Stoopwafeleis</i>	

Koffie's

Koffie/Decafé	€ 1,90
Cappuccino	€ 2,20
Espresso	€ 2,00
Koffie Verkeerd	€ 2,20
Thee	€ 2,50
Irish Coffee (whisky)	€ 5,25
French Coffee (Grand Marnier)	€ 5,25
Italian Coffee (Amaretto)	€ 5,25
Zeeuwse Koffie (Boluslikeur)	€ 5,25
Mexican Coffee (Kahlua & Tequila)	€ 5,25
Spanish Coffiee (Tia Maria)	€ 5,25