VOORGERECHTEN:

STOKBROOD MET KRUIDENBOTER 3,50

CARPACCIO 11,00

Van ossenhaas met geroosterde pijnboompitten, kappertjes, een Italiaanse dressing & geschaafde Bettine Grand Cru

PASTRAMI & CHEESE POPS 11,00

Pastrami, gemarineerde cherrytomaatjes, caesar dressing en gepofte kaas

GARNALENCOCKTAIL 13,00

De bekende klassieker, met garnalen uit Stellendam en de cocktailsaus apart geserveerd.

KAASPASTEI (V) 10,00

Hartige bladerdeeg taart, gevuld met verschillende soorten harde kaas met een frisse salade

VITELLO TONATO 11,00

Dun gesneden huisbereide kalfsentrecôte, geserveerd met een tonijnmayonaise en kappertjes

RAVIOLI “AGLIO E OLIO” (V) 11,50

Gevuld met Reypenaer VSOP kaas, met olijfolie, zongedroogde tomaat, Spaanse peper, knoflook & pancetta

PLATEAU Z’ONDER ZEIL 12,50

Trio van gerookte paling, Noorse zalm & Hollandse garnalen geserveerd met kappertjes en cocktailsaus

(VOORGERECHTEN KUNNEN OOK ALS HOOFDGERECHT GESERVEERD WORDEN & GERECHTEN MET EEN **(V) KUNNEN** OOK VEGETARISCH BEREID WORDEN)

SOEPEN:

SOEP VAN DE DAG 5,50

TOMATENSOEP (V) 5,50

Met een toefje roomkaas

KINDERGERECHTEN (TOT 12 JAAR)

KLEIN SOEPJE 3,50

FRIETJES MET EEN HALVE SPARERIB OF KIPSATÉ 9,50

FRIETJES MET BITTERBALLEN, KROKET OF FRIKANDEL 7,50

KINDERIJSJE 3,50

(VEEL HOOFDGERECHTEN KUNNEN VOOR KINDEREN OOK ALS HALVE PORTIE GESERVEERD WORDEN)

MAALTIJDSALADES: naar keuze geserveerd met friet of brood

PASTRAMI & FLOORTJE 14,50

Pastrami & geitenkaas met fenegriek, gemarineerde cherrytomaten en caesar dressing

CARPACCIO 14,50

Met pijnboompitten, geraspte Bettine Grand Cru & kappertjes

VITELLO TONATO 14,50

Dun gesneden kalfsentrecôte met een tonijnmayonaise en kappertjes

Z'ONDER ZEIL 15,50

Gerookte zalm, paling & Stellendamse garnalen

VISGERECHTEN:

WILDE TARBOT 21,00

Op de graat gebakken in de roomboter

ZEEBAARSFILET 19,50

Op de huid gebakken met een romige kervelsaus

BLACK TIGER GAMBA'S 19,50

Half gepeld, met een olie van curry, knoflook en tandoori kruiden

GEVULDE ZALMFILET 18,50

Met crème fraîche, droge witte wijn en verse kruiden

VLEESGERECHTEN:

BLACK ANGUS TOURNEDOS 22,50

Met een dakje van brie en uiencompôte

VARKENSHAAS 19,00

Rosé gebakken en gevuld met cheddar & pastrami

SPARERIBS 19,00

Gemarineerd en gelakt met een barbecue saus

LAMSKOTELETTEN 24,50

Gesneden van een frenchrack, geserveerd met gekonfijte knoflook, ui en Cherry tomaatjes

KIPSATÉ 16,50

Van gemarineerde kippendijtjes, met kroepoek, gebakken uitjes en pittige satésaus

NAGERECHTEN:

DAME BLANCHE 5,50

CRÈME BRÛLÉE 5,50

KAASPLANKJE 10,50

5 kazen van de kaasshop in Halsteren, met een compôte en walnoten

(lekker met een glas Colheita port 1992 of met een Gouden Carolus Classic bier)

DESSERT TRIO 5,50

Parfait, chocolademousse & bitterkoekjes tiramisu

“ERREBEESIES VAN ’T DEKSKE” 5,50

Met een bolletje vanille roomijs en slagroom

VANILLE IJS MET SLAGROOM 5,00

KINDERIJSJE 3,50