KOUD VOOR | COLD STARTERS

HUIS GEROOKTE ZALM 12.00
op ambachtelijke wijze huis gerookt, geserveerd met brioche, remoulade en citroen
traditional home smoked salmon, served with brioche, remoulade and lemon

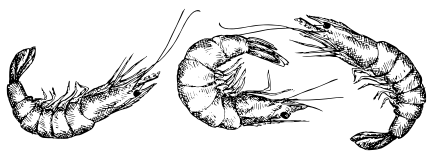
HOLLANDSE GARNALEN 12.50
op een bedje van krokante kropsla met cocktailsaus
fresh dutch shrimps with crispy lettuce and cocktail sauce

SASHIMI 13.75
dungesneden zalm en / of tonijn met gember, wakame, wasabi en soja
thin sliced salmon and / or tuna, with ginger, seaweed and soya

CARPACCIO 12.50
carpaccio van rund met pesto en parmezaanse kaas óf met truffelmayonaise(extra ganzenleverkrullen +6.50/ mix +1.00)
beef carpaccio with pesto and parmesan cheese ór truffle mayonnaise (foie gras shavings +6.50)

ZALM & TONIJN CARPACCIO 13.00
met sojamayonaise en zoetzure groente
salmon-tuna carpaccio with soya sauce and sweet and sour vegetables





VITELLO TONATO 12.50
klassieker, rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes
rose roasted veal with tuna mayonnaise and capers

PROEVERIJ VAN VIS 15.50
luxe koude proeverij van verschillende soorten vis
luxury tasting of different kinds of cold fish

GANZELEVERPATÉ 14.00
met ui compote en brioche
goose liver pate with onion compote and brioche

STEAK TARTAAR (130 gram) 12.50
op klassieke wijze geserveerd met hollandaise saus en brioche
steak tartare, the classic way with hollandaise sauce and brioche

TOMATENTARTAARTJE 9.50
frisse mix van fijngesneden tomaat, paprika, olijven en kappertjes met brioche en kruidendressing
tomato tartare, mix of thin sliced tomato, bell pepper, olives and capers with brioche and herb dressing

JAPANS GEMARINEERDE SPINAZIE 9.50
met gember, furikake, zoetzure groente en sereh soja dressing
japanese style spinach with ginger, furikake, sweet and sour vegetables and a lemongrass soy dressing

SOEP | SOUP

DAGSOEP 6.75
soup of the day

TRIO SOEP 8.50
variatie van 3 soepjes
3 different small soups

ZUPPA DI POMMODORI 5.75
italiaanse tomatensoep
italian tomato soup

BISQUE DE HOMARD 11.50
echte verse kreeftensoep
fresh lobster soup

Oesters & Bites

ALLERLEI BITES 14.50
kleine hapjes, ideaal als aperitief
assorted small bites, perfect as an aperitif

PROEVERIJ VAN VIS 15.50
luxe koude proeverij van verschillende soorten vis
luxury tasting of different kinds of cold fish

PATA NEGRA 50 gr. / 75 gr. 10.00 / 15.00
ham van het met o.a. eikels gevoede ibericovarken
ham from the iberico pig

FINES CLAIRES* 7.50 / 15.00 / 21.50
3 / 6 / 9 stuks

ZEEUWSE PLATTE OF GILLARDEAU* (seizoensafhankelijk) 9.00 / 18.00 / 26.00
3 / 6 / 9 stuks
flat oysters or gillardeau (seasonal)

MAJESTIC* 10.00 / 20.00 / 29.00
3 / 6 / 9 stuks

OESTER PROEVERIJ* (6 stuks) 18.50
oyster tasting (6 pieces)

*gegratineerd +0,30 per oester
*au gratin +0,30 per oyster



Allerlei

WARM VOOR | HOT STARTERS

TONIJN & COQUILLE 14,75
kort geschroeide tonijn met gebakken coquilles en een sereh soja dressing
short seared tuna with fried scollops and a lemongrass soy dressing

LANGOUSTINESTAARTEN 22.00
geserveerd met huisgemaakte piccalilly
langoustine tails served with homemade piccalilly

ESCARGOTS 10.50
wijngaardslakken met kruidenboter en blauwschimmelkaas
escargots with herb butter and blue cheese

GAMBA'S 13.50
keuze: in pikante saus of pil pil olie
gamba's, choice: with spicy sauce or pill pill oil

GAMBA'S ALLERLEI 16.50
ongepelde jumbo gamba's geserveerd in een laag dikke kreeftensaus
unpeeled jumbo prawns served in a layer of reduced lobster sauce

PASTA PORTOBELLO 10.50
knoflook, pesto, pijnboompitten en parmezaanse kaas
pasta with portobello mushrooms, garlic, pesto, pine nuts, parmasan cheese

ABDIJKAASJE 10.00
gegrild met preiselbeeren compote
grilled abbey cheese with red currant jelly

GEBAKKEN GANZELEVER 17.50
met port jus en suikerbrood
fried foie gras with port jus and sweet bread

COQUILLE & PATA NEGRA 15.00
met port jus (extra ganzenleverkrullen +4.50)
scallops and pata negra with port jus (foie gras shavings +4.50)

PASTA DI POMMODORI 9.00
pasta met italiaanse tomatensaus en kaas
pasta with italian tomato sauce and cheese

HALVE KREEFT 18.50
naturel gekookt, met citrus mayonaise en zeezout chili boter
half lobster, natural cooked with citrus mayonnaise and salt chilli butter

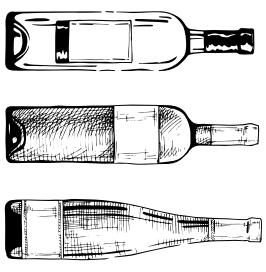
VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U ZICH WENDEN TOT ONZE MEDEWERKERS.

FOR ALLERGEN INFORMATION PLEASE TURN TO OUR STAFF.

ONZE PARTNERS

staub en France

ZWILLING J.A.HENCKELS



vraag naar onze wijnkaart
ask for our wine list

SALADES | SALADS

VEGA *11.50
geitenkaas, biet, uiencompote, pijnboompitten, balsamico dressing
goats cheese, beet, onion-compote, pine nuts, balsamico dressing

SALADE GAMBA'S & KREEFT *19.50 / **27.50
voor de liefhebber
salad with gamba's and lobster

SALADE NIÇOISE *12.50 / **16.50
klassiek, met verse tonijn als rosbief gebakken
salad niçoise with fresh seared tuna

SALADE VISSERIJ *16.50 / **24.50
met al het moois wat de zee u te bieden heeft
seafood salad, with all the beauty the sea has to offer

* salade als voorgerecht / salad as starter
** salade als hoofdgerecht / salad as main

HOOFDGERECHTEN | MAIN

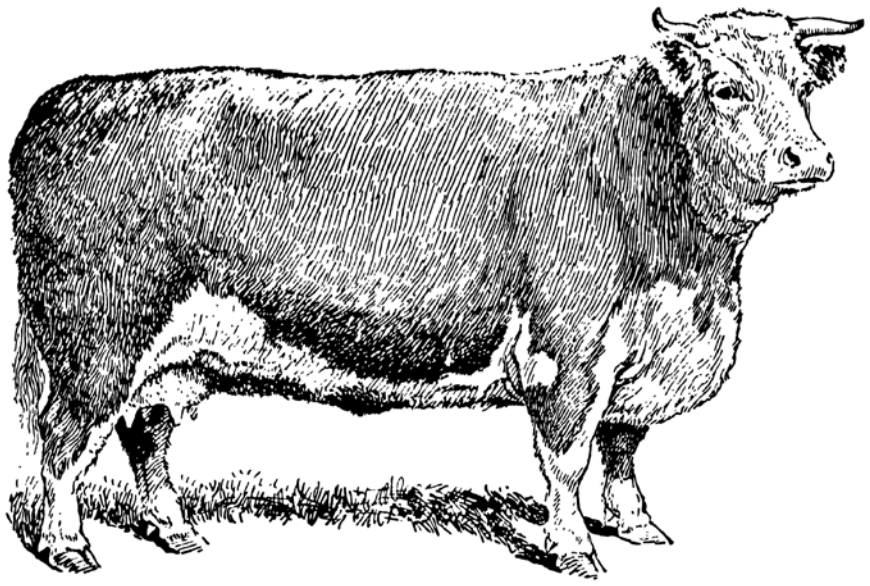
STEAK PEPERSAUS 19.50
twee malse steakjes van de grill met pepersaus
two steaks from the grill with pepper sauce

FRANS KIPPETJE 18.00
poussin, krokant gegrild ook extra pittig te bestellen "marrakesh"
crispy grilled french young chicken, also to order extra spicy "marrakesh"

SPARE RIBS 18.00
huis gemarineerd
spare ribs home marinated

VARKENSHAAS (250 gram) 18.00
gekruid en rosé gegrild
pork tenderloin (250 grams), seasoned and grilled pink

LAMSKOTELETTEN 25.50
met truffelpasta
lamb chops with truffle pasta



LAMSHAASJES MET RODE PORT JUS 24.50
uit nieuw-zeeland
lamb tenderloins from new zealand with red port gravy

PAILLARD 22.50
dungesneden kalfsentrecote op italiaanse wijze
thin sliced veal entrecôte, italian style

STEAK TARTAAR (180 gram) 18.00
op klassieke wijze geserveerd met hollandaise saus en brioche
steak tartare, the classic way with hollandaise sauce and brioche

KALFSHAAS MEDAILLONS 22.00
gegrild met trappistenkaas en een jus van truffel
grilled veal medallions with trappist cheese and truffle gravy

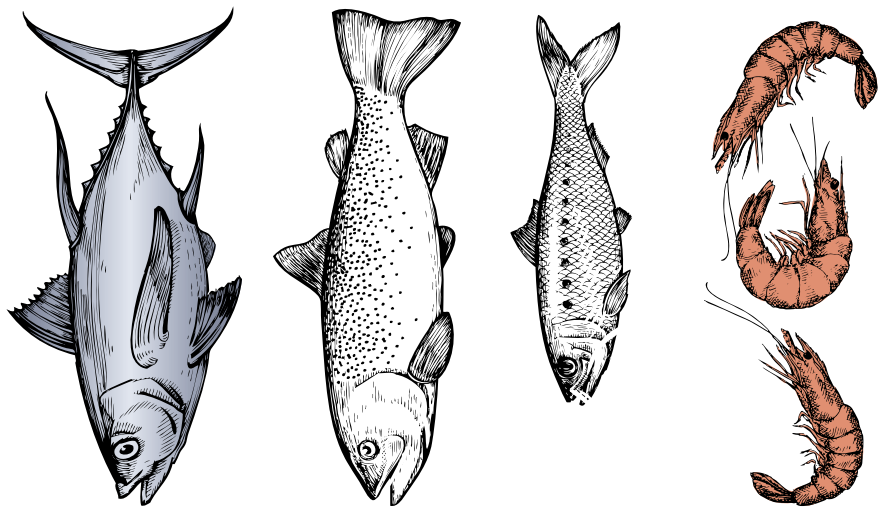
TOURNEDOS (200 gram) 23.50
ook lekker met licht gesmolten ganzeleverkrullen +6.50
tournedos (200 grams), also delicious with slightly melted foie gras shavings +6.50

RIB-EYE (250 gram) 25.00
lekker met bearnaisesaus + 3.00
rib-eye (250 grams), with bearnaise sauce +3.00

T-BONE (500 gram) 33.00
u kunt nog steeds kiezen voor dit imposante stuk vlees
t-bone (500 grams,) this impressive piece of meat is still availlable

HINDOESTAANSE KIKKERERWTENCURRY 18.00
hindu chick pea curry

BLADERDEEGTAARTJE 18.00
gevuld met rode uien compote en franse geitenkaas, met du puy linzen en balsamico siroop
puff pastry tart filled with french goats cheese and red onion compote, puy lentils and balsamic syrup



VISGERECHTEN | FISH

ZALMFILET 21.50
en papillotte gegaard
salmon fillet en papillotte

KABELJAUWFILET 21.50
met bouillabaisse
cod fillet with bouillabaisse

HELE ZEEBAARS 24.50
geserveerd met pittige harissa en citroen
sea bass served with spicy harissa and lemon

LADY SOLE (±250 gram) 19.00
dagvers
fresh lady sole (±250 grams)

ZEETONG (±450 gram) DAGPRIJS
dagvers
fresh sole (±450 grams) PRICE OF THE DAY

CATCH OF THE DAY DAGPRIJS
wisselend, dagelijks vers vanuit yerseke PRICE OF THE DAY

TONIJN TERIYAKI 24.50
rood gebakken tonijnsteak met sesam, furikake en teriyaki saus
fried red tuna steak with sesame, furikake and teriyaki sauce

TRIO VIS 23.50
zalm, kabeljauw en black tiger met tom yam saus
fish trio with salmon, cod and a black tiger with tom yam sauce

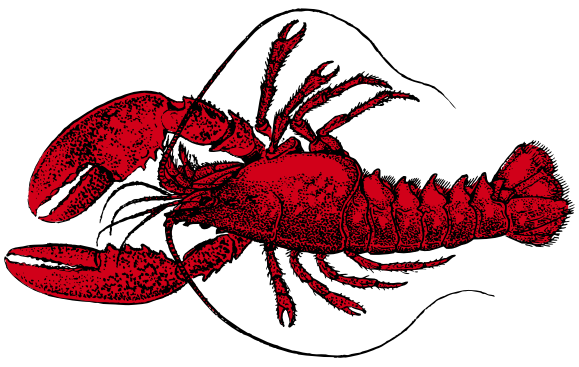
GAMBA'S 24.50
keuze: in pikante saus of pil pil olie
gamba's, choice: with spicy sauce ór pill pill oil

GAMBA'S ALLERLEI 28.50
ongepelde jumbo gamba's geserveerd in een laag dikke kreeftensoep
unpeeled jumbo prawns served in a layer of reduced lobster sauce

LANGOUSTINESTAARTEN 35.00
geserveerd met huisgemaakte piccalilly
langoustine tails served with homemade piccalilly

KREEFT DAGPRIJS
naturel gekookt, met citrus mayonaise en zeezout chili boter
lobster, natural cooked with citrus mayonnaise and salt chilli butter PRICE OF THE DAY

SURF & TURF 37.50
tournedos & halve kreeft
tournedos & a half lobster



alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groente, gebakken aardappeltjes en salade.

all main courses are served with fresh vegetables, fried potatoes and salad.

dagelijks is er aanvoer van verse vis, groente en vlees. wij maken gebruik van regionale producten en doen dat via het initiatief van lokale telers 'versvanhier'.

fish, vegetables and meat is deliverd on a daily basis. where possible we make use of regional products.

SUPPLEMENTEN

GEPOFTE AARDAPPEL 3.50
met kruidenboter óf met crème fraîche en bieslook
baked potato with herb butter or crème fraîche with chives

GROENE SALADE 7.50
met gegrilde groenten
green salad with grilled vegetables

PEPERSAUS, CHAMPIGNONSAUS OF RODE PORT JUS 2.50
pepper sauce, mushroom sauce or red port jus

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 2.50
fried mushrooms

BEARNAISESAUS 3.00
bearnaise sauce

STOKBROOD MET KRUIDENBOTER
eerste mandje is van het huis, daarna 0.35 p.p.
french bread with herb butter first basket is on the house, after that 0.35 p.p.