

Brood met kruidenboter, tomatentapenade en olijventapenade Bread with garlic butter, tomato tapenade, olive tapenade	6.75
"Taartje" met brie, appel, rozemarijn, honing en walnoot "Pie" with brie, apple, rosemary, honey and walnuts	11.50
Rundercarpaccio met basilicummayonaise, tomaten, rucola, Pijnboompitjes en pecorino Beefcarpaccio, basil mayo, sun tomatoes, arugula, pine nuts and pecorino	12.50
Padde bowl met paddestoelrisotto, pulled duck, beukenzwam, notencruesli Poke bowl mushroomrisotto, pulled duck, beechmushroom, cruesli with nuts	11.50
Hollandse garnalen en gerookte zalm met cocktailsaus Dutch shrimps and smoked salmon with cocktail sauce	15.50
Schaaldierenbisque met gambastaartje Shellfish bisque with prawn tail	12.50
Viensoep met kaascroutonnetjes, brood met boter Onion soup with cheese croutons and bread with butter	7.50
Paddestoelensoep mushroomsoup	7.50
6 Zeeuwse creuzes op ijs geserveerd 6 oysters served on ice	16.50
6 Zeeuwse platte oesters OOOO 6 flat oysters from the area, served on ice	21.75

Vispannetje gevuld met verschillende soorten verse vis	22.50
Fish pan filled with different types of fresh fish	
Roodbaarsfilet met gegrilde garnalen rode peper en knoflook,	21.00
Red bass filet with grilled shrimps red pepper and garlic	
Sliptong gebakken in boter (+/- 300 gram)	24.50
Slip Sole baked in butter +/- 300 grams	
Zeetong gebakken in boter (+/- 400 gram)	39.50
Sole baked in butter (+/- 400 grams)	
Zeetong gebakken in boter met lekkernijen uit de zee	42.50
Sole baked in butter with delicacies from the sea	
Hele Canadese Kreeft gekookt in court bouillon	41.50
Whole Canadian Lobster boiled in court bouillon	
Hele Canadese Kreeft gegrild en afgeblust met cognac	41.50
Whole Canadian grilled and finished with cognac	
Pompoen chili, met kidneybonen en gele rijst	21.00
Chili with pumpkin, vegetables, kidney beans and yellow rice	
Medaillons van varkenshaas met bospaddestoelen, rode ui en Schwarzwalderschinken	21.00
Medaillons de porc with mushrooms, red onion, and Black forrest ham	
Hertenbiefstuk met gebakken witlof en vijgen – portsaus	27.50
Dear steak with baked chicory and fig-port sauce	
Tournedos van de ossenhaas met pepersaus	27.50
Beef tenderloin with pepper sauce	