

Uitleg menukaart

Stel zelf uw 3-, 4- of 5-gangenmenu samen van de kaart! Voor een volwaardig diner adviseren wij u 3 gangen of meer te kiezen. Onze gerechten zijn eventueel ook los te bestellen.

3-gangen 37,50 // voor~hoofd~dessert (kaas i.p.v. dessert + 2,50)

4-gangen 44,50 // voor~soep~hoofd~dessert (kaas i.p.v. dessert + 2,50)

5-gangen 52,50 // voor~soep~hoofd~kaas~dessert

G ~ Glutenvrij

L ~ Lactosevrij

V~ Vegan

Menuprijzen zijn exclusief eventuele supplementen en side dishes.

Indien u dieetwensen of allergieën heeft verzoeken wij u dit door te geven bij uw bestelling.

Huisaperitief

MONT FERRANT BIO CAVA PUUR 7,50

met huisgemaakte vlierbloesem siroop 9,95

WILLEM'S ROYAL ORANGE SPRITZ 12,50

Willem's Wermoeud Royal Orange, sparkling water, cava en sinaasappel

ZEAYOU WEIZEN 5,75

Gebrouwen door bierbrouwerij Kees uit Middelburg, geïnspireerd door de hotels en restaurants van Zeayou Zeeland

Aperitiefhapje

PAPADUMS (G~L~V) 6,50

Met dip van artisjok en ras el hanout

ZEEUWSE OESTERS (G~L)

Naturel 3,-/stuk, 17,50 ½ dozijn

met peterselie-olie, bieslook en parels van rode wijnazijn & sjalot 3,50/stuk, 19,50 ½ dozijn

PROSCIUTTO DI MONASTERO 80 gram (G~L) 9,-

Livar varken, Echt, Limburg

BRANDT & LEVIE DROGE WORST 80 gram (G~L) 9,-

met venkelzaad, Bio, Amsterdam

Side dishes

Onze side dishes zijn te bestellen in combinatie met een voor- of hoofdgerecht.

VERSE FRITES (G~L~V) 4,50

van Walcherse aardappels van Hoeve Rapenburg met mayonaise en Zeeuwsche zoute

SIDE SALAD (G~L~V) 4,50

Little gem met pistou van tomaat, artisjokcrème, basilicum-mayo en kappertjes

Voorgerechten

VERSE AUGURK & AARDAPPELSALADE (G~L~V) 12,50

Salade van Walcherse aardappel, verse augurk, gepofte sjalot, augurkenschuim en lamsoren
+ Tartaar van Walchers kalf 6,-

ZOMER BIETJES (G~L~V) 12,50

Geroosterde bietjes met saus van rode biet, ingelegde blauwe bessen, zeekraal en paarse basilicum
+ Hollandse garnaltjes 6,-

KNOFLOOKBROOD (L~V) 8,50

Warme ciabatta met gepofte knoflookboter, bieslook & verse kruiden
+ Livar Prosciutto uit Echt, Limburg 4,50

Soep

ROMIGE VENKELSOEP (G~L~V) 9,50

Met witte bonen en extra vergine olijfolie met chilipeper
+ Knapperig gebakken chorizo 2,50

Hoofdgerechten

SMOKEY AUBERGINE (G~L~V) 22,50

Met tahini gepofte knoflookcrème, granaatappel, dukkah, gepofte wilde rijst en dadelstroop
+ Zeeuwse scharrelkip uit Wolphaartsdijk 6,50

WITLOF & ERYNGII 22,50

Tarte tatin van witlof met gebakken eryngii, paddenstoelentapenade, basilicum, parmezaan en
schuimige saus van Zeayou weizen en witlof
+ Runder diamanthaas 6,50

ZEEUWSE PREI (G~L~V) 22,50

In citroengras gegaarde prei met salade van venkel en zeekraal, groene curry en
parels van citroen en peper
+ Gekookte Zeeuwse mosselen (500 gram) 7,50 of + Hollandse wijting filet 5,50

Dessert & Wine pairing

KAASPLANKJE 14,-

4 verschillende kaasjes met bijpassend garnituur van Fromagerie Erik Murre
Suggestie: Willem's Wermoed Original Sweet (20%) 8,50

VANILLE-IJS (G) (L~V mogelijk) 10,-

Crumble van witte chocolade, pure chocolade-bietensaus en cacao
Suggestie: Niepoort Ruby Reserve Porto (15%) 6,50

VENKEL & YOGHURT (G) 10,-

Aardbeien, Zeeuws yoghurtijs, hangop, dragon en gemarineerde venkel met vlierbloesem
Suggestie: Weingut Göhring, Albalonga druif (9%) 7,50

MINI BITES (G~L~V) 9,50

6 verschillende mini bites zonder geraffineerde suikers
Suggestie: Mede, honingwijn met een vleugje walnoot (10,6%) 6,50