

VOORGERECHTEN

KOUD

GEMARINEERDE ASPERGES Dragon popcorn kreeften ijs rivierkreeft	19
HUISGEROOKTE ZALM Quinoa salade gepofte tomaat peterselie	20
RUNDERTARTAAR OP OOSTERSE WIJZE Krokante oesterzwam parels van dashi miso sesam	19
GEROOSTERDE TONIJN Tomatensalsa chorizo limoen crème basilicumolie	21
ROULEAUX VAN HOLLANDSE GARNALEN Groene appel crème van Ras el Hanout rabarber	21
CEVICHE VAN ZEEBAARS Grapefruit yoghurt panna cotta sesam soja	23
PATA NEGRA Hazelnooten brioche truffel roomijs van eendenlever	24

HOOFDGERECHTEN

VIS

CATCH OF THE DAY (geselecteerd door G&B Yerseke) Wisselend garnituur	26
SNOEKBAARS Groene asperges meiknol polenta met paprika wortelijus	28
KABELJAUW Spinazieravioli tomberry kaastuille Parmezaan schuim	25
ROGVLEUGEL Kappertjes ui aardappelmousseline Beurre Noisette	26
GRIET Paling risotto zilte groentes mosselen jus van langoustine	32
ROODBAARS Bimi rode biet peul jus van sjalot	24
RODE POON Sushi rijst paksoi knoflook chips gember-soja jus	28

VLEES

LAMSFILET & LAMSZWEZERIK Groene asperges biet crème van bataat jus van tijm	24
EENDENBORST Bleekselderij appel rozijnen sinaasappel-sjalottenjus	22
OSSENHAAS Rijstcrème haricots verts sugarsnaps babi pangang jus	32
BOERDERIJ HOENDER Spinazieravioli knolselderij spekkopcorn kippenfond	21

WARM

GAMBA & PULPO Roseval aardappel kruidenolie gerookte paprika	21
KREEFTEN RAVIOLI Coquille St. Jacques kreeftenjus	20
LANGOUSTINE & KROKANTE KIP Fregola komkommer	22
BISQUE Rivierkreeft kreeftenschuim	12
LAMSSTOOF Asperges snijboon aardappelkrokant lamsvond	17

SHARED DINING

Gerechten om te delen met uw tafelgenoten.
Te bestellen vanaf 2 personen.

VOOR

PLATEAU KOK VERHOEVEN Onze klassieker, bestaande uit 8 kleine vis-voorgerechten 25 per persoon
PLATEAU OOSTERS Sushi tonijntartaar Oosters rundvlees scampi in tempura yakitori sashimi krokante kip 25 per persoon
PLATEAU KOUDE VOORGERECHTEN Rundertartaar op Oosterse wijze gerookte zalm tonijn rouleaux van Hollandse garnalen 22 per persoon

HOOFD

PLATEAU WARME VOORGERECHTEN Pulpo scampi coquille griet 26 per persoon
PLATEAU SCHAALDIEREN Kreeft langoustine scampi king krab 37 per persoon
PLATEAU HOOFDGERECHT Snoekbaars griet rogvleugel poon 30 per persoon

FRUIT DE MER

Gezien de wisselende aanvoer van schaal- en schelpdieren is het mogelijk dat deze niet altijd voorradig zijn. Onze bediening informeert u hierover.

OESTERS

OESTERS (Zeeuwse creuses)	PER 3	PER 6	PER 12
Naturel	9,75	19,50	39
Gegratineerd met oude kaas	11,25	22,50	45

KAVIAAR

TJOPY KAVIAAR	30
Blikje van 10 gram, geserveerd met blini's en crème fraîche.	

SCHAAL & SCHELPDIEREN

Kokkels à la plancha	500 gr.	21
Mosselen à la plancha	500 gr.	17
Langoustines à la plancha	350 gr.	32
Pasta frutti di mare (met diverse schaal- en schelpdieren)	voor hoofd	23 38
King krab poot	voor (150 gr.) hoofd (300 gr.)	30 59

KREEFT

Wij serveren Canadese kreeften van ongeveer 500 tot 600 gram per stuk. U kunt kiezen of u de kreeft gekookt in court-bouillon of gegrild met knoflook wilt. De bereidingstijd van de kreeft bedraagt ongeveer 15 minuten.

halve kreeft	32,50
hele kreeft	62,50

BOUILLABASSE

Zeer rijkelijk gevuld met diverse vissoorten en schaal- en schelpdieren. Geserveerd met rouille en crostini.

37

PLATEAU FRUIT DE MER

Oesters wolken alikruiken grijze garnalen langoustines mosselen crevettes Noordzee krab. Wordt geserveerd met sausjes en crostini.	45 p.p.
Uitbreidingen:	
king krab	65 p.p.
halve kreeft	73 p.p.
king krab & halve kreeft	95 p.p.

EVENTS

MOEDERDAG

Zondag 12 mei
Geopend voor lunch & diner

SUNDAY TASTING x DAREWINES

Zondag 19 mei
13:30 - 18:00 uur

HAPSTAP FESTIVAL

7 t/m 10 juni

VADERDAG

Zondag 16 juni
Geopend voor lunch & diner

TILBURGSE KERMIS

Vrijdag 19 t/m maandag 28 juli

MENU VAN DE CHEF

Laat u verrassen met ons menu van de chef. Wij serveren 3, 4 of 5 gangen en houden hierbij rekening met uw (dieet)wensen of allergieën.

3 - gangen/45 4-gangen/55 5 gangen/65

WIJNARRANGEMENT

Maak uw diner compleet met een passend wijnarrangement.

3 gangen/21 4 gangen/28 5 gangen/35

