

KEUZE MENU

Stel uw eigen menu samen

3 GANGEN

3 GANGEN

4 GANGEN

32,50 EURO (Voor, hoofd, dessert)

37,50 EURO (Voor, tussen, hoofd)

42,50 EURO (Voor, tussen, hoofd, dessert)

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN (15)

SASHIMI VAN VERSE TONIJD EN ZALM

Soja | ingelegde gember

GEROOKTE ZALM & ZALMTARTAAR

Komkommer | dille | venkel

KROKETTEN VAN HOLLANDSE GARNALEN

Gefrituurde peterselie | mosterdmayonaise

3 BEREIDINGEN VAN TONIJD

Tartaar - sushi - tataki | gember | wasabi

RODE MUL

Fregola | watercress | biet | rucola-olie

GEGRILDE ZALM

Spinazie | risotto | kreeftenjus

SCAMPI

Ravioli | basilicumolie | jus van strandkrabben

GEGRATINEERDE GEITENKAAS

Floning | biet | appel | notensla

POMPOENRAVIOLI

Pompoencrème | shiitake | hazelnoot | wortel

IBERICOWANG & BUIKSPEK

Truffelrisotto | truffeljus

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola

STEAK TARTAAR

Augurk | ui | Parmezaanse kaas | truffel

BUIKSPEK

Rijstbitterbal | prei | sojaboon | jus van Tom Kha Kai

OMELET GANZENLEVER

Truffel | paddenstoelen

PLATEAU KOK VERHOEVEN

Een plateau met onze lekkerste koude en warme visvoorgerechten

Vanaf 2 personen

25 euro pp.

HOOFDGERECHTEN (25)

DAGVIS (GESELECTEERD DOOR G&B YERSEKE)

Wisselend garnituur

KABELJAUW

Spinazie | pommes dauphine | biet | worteljus

FISH & CHIPS

Witvis in panko | wafelchips | ravigote

ROODBAARS

Artisjok | erwten | knolselderij | sjolottenjus

DORADE

Tagliatelle | tomaat | rucola | Parmezaan | olijfolie

GEGRILD GAMBA TARTAARTJE

Rode mul | fregola | courgette

ZALM

Inktvisrisotto | wortel | kreeftenjus

EEND

Pompoenbereidingen | ravioli | jus van pompoen

KALF OSSOBUCO

Risotto | courgette | tomaat

MEDAILLONS VAN KIP

Tarte tatin van peer | appel | portjus

RUNDERSTEAK

Champignon | prei | sjolotten | sjalotjus

GEPLUKTE SPARERIB

Rijstbitterbal | paksoi | sojaboon | babi pangang saus

SINAASAPPEL PARFAIT

Pure chocolade crème | knetterparels

CRÈME BRÛLÉE VAN WITTE CHOCOLADE

Slagroom | pistacheroomijs

BROODPUDDING

Aardbeiensaus | aardbeien sorbet

HUISGEMAAKT IJS

Diverse soorten | slagroom

KAASPLANKJE

3 kazen | notenbrood

KOFFIE COMPLEET

Koffie of thee | friandises

(7,50)

DESSERTS

FRUIT DE MER SPECIALITEITEN

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

OESTERS	PER 3	PER 6	PER 12
Zeeuwse creuses	9,75 euro	19,50 euro	39 euro
Zeeuwse creuses gegratineerd met oude kaas	11,25 euro	22,50 euro	45 euro

SCHAAL- EN SCHELPIERIEN

Kokkels à la plancha	500 gram	21	euro
Mosselen à la plancha	500 gram	17	euro
Langoustines à la plancha	350 gram	32	euro
Pasta frutti di mare	voor	23	euro
	hoofd	38	euro
King krab poot	voor 150 gr	30	euro
	hoofd 300 gr	59	euro

KREEFT

Wij werken met Canadese kreeften van ongeveer 500 tot 600 gram per stuk. U heeft de keuze uit twee bereidingswijze: gekookt in court bouillon of gegrild met knoflook. De bereidingstijd bedraagt ongeveer 15 minuten.

halve kreeft	32,50 euro
hele kreeft	62,50 euro

BISQUE

Rivierkreeft | Kreeftenschuim

12 euro

BOUILLABAISSE

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

37 euro

PLATEAU FRUIT DE MER

Oesters | wulken | alikruiken | on gepelde grijze garnalen | langoustines | mosselen | crevettes | noordzeekrab. Gepresenteerd op ijs met diverse sausjes en crostini

Uitbreidingen:	king krab	65	euro p.p.
	halve kreeft	73	euro p.p.
	king krab en een halve kreeft	95	euro p.p.

EVENTS

SUNDAY TASTING

Zondag 25 augustus
Thema: Spaanse pinxtos
13:00 - 19:00 uur

TILBURG CULINAIR

Donderdag 26 t/m zondag 29 september

WIJNSPIJS WANDELING

Zondag 27 oktober. 12:00 - 17:00 uur
Tickets te verkrijgen via www.wijnspijs.nl

SUNDAY TASTING

Zondag 3 november
Thema: Italiaans
13:00 - 19:00

Met live optreden van Gino Politi

BENTO BOX

Sashimi van zalm en tonijn | sushi |
tartaar van tonijn |
gemarineerd rundvlees
24 euro

LUNCHMENU

Voorgerecht | hoofdgerecht |
koffie of thee | friandises
29,50 euro

Onze bediening informeert u hierover

LUNCHSPECIALS te bestellen tot 15:30 uur

BROOD (naar keuze, wit of bruin desembrood)

GARNALENKROKETTEN (2 STUKS) 15 euro
Mosterdmayonaise

VISTWAALFUURTJE 13 euro
Gerookte zalm | garnalenkroket | gebakken ei | krabsalade

CLUBSANDWICH VIS 11 euro
Gerookte zalm | krabsalade | tomaat | sla | mosterd-dille saus

CLUBSANDWICH VLEES 10 euro
Rosbief | krokant spek | tomaat | sla | truffelmayonaise

TOAST MET GEROOKTE ZALM 15 euro
Gesnipperde ui | bieslook | kappertjes | mosterd-dille saus

OMELET 9 euro
Naar keuze met garnalen, ham of groenten

SALADES (geserveerd met brood)

SALADE KOK VERHOEVEN 17 euro
Gerookte zalm | rivierkreeftjes | garnalen | scampi tempura

SALADE BIEFSTUKREEPJES 15 euro
Paddenstoelen | parmezaan | truffelmayonaise

STEAK TARTAAR 16 euro
Krokante ui | truffelmayonaise

TARTAAR TONIJN 16 euro
Citroenmayonaise | zoetzure groenten