

VOORGERECHTEN

KOUD

CEVICHE VAN KING KRAB & ZEEBAARS Komkommer mango appel limoen-venkel dressing	24
TARTAAR & BAVAROIS VAN NOORDZEE KRAB Biet zuring Sherry dressing	18
RUNDERTARTAAR Ras el Hanout krokante papadum zoetzure rettich	19
SASHIMI BOX Zeebaars zalm tonijn coquille St. Jacques sushirijst	20
HUISGEROOKTE ZALM & PALING MOUSSE Haringkuit kerrie-hangop mosterd vinaigrette	21
PATA NEGRA Brioche pinda-mayonaise roomijs van eendenlever	22
NICOISE 2.0 Tonijn rode ui olijven ansjovis ei schuim van ansjovis	21

WARM

GANZENLEVER Peer rabarber portjus	27
KWARTEL Pompoen hazelnoot pompoenpit worteljus	21
COQUILLE ST. JACQUES & PALING Prei watercress biet	21
BISQUE Rivierkreeft kreeftenschuim	12
RODE MUL Fregola crème van doperwten crostini kreeftendip	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
Bavarois van Noordzeekrab | huisgerookte zalm & paling mousse | rundertartaar | ceviche van king krab & zeebaars
22 per persoon

PLATEAU WARME VOORGERECHTEN
Pulpo | scampi | coquille | rode mul
26 per persoon

HOOFD

PLATEAU SCHAALDIEREN
Kreeft | langoustine | scampi | king krab
37 per persoon

PLATEAU HOOFDGERECHT
Zeeduivel | tonijn | rogvleugel | rode mul
30 per persoon

HELE ZEEBAARS
Seizoensgroentes | aardappelgarnituur
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.

E V E N T S

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

SUNDAY TASTING

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

Met live optreden van Gino Politi

HOOFDGERECHTEN

VIS

CATCH OF THE DAY (geselecteerd door G&B Yerseke) Wisselend garnituur	25
KABELJAUW Spinazie shiitake zoetzure sjalot jus van Tom Kha Kai	25
ROGVLEUGEL Meiknoi sugarsnaps olijfolie gefrituurde kappertjes	28
ROODBAARS Kreeftenrisotto tuinerwtten asperges	22
GEGRILDE TONIYN & PULPO Roseval aardappel paprika artisjok jus van rucola	27
STEAK VAN SCAMPI Ravioli bimi aubergine jus van gepofte knoflook	25
ZEEDUIVEL & BUIKSPEK Prei bospeen sojaboon rijstbitterbal jus van pinda	26

VLEES

IBERICO HAAS, BUIKSPEK & WANG Bloemkool spinazieravioli schuim van chorizo	24
KALFSHAAS 'PRINCE ORLOFF' Duxelle van ham, prei, ui & champignons korstdeeg	28
TOURNEDOS Knolselderijcrème wortel polenta sjalot-knoflookjus	36
PEKING EEND Zoete ui paksoi rijstbitterbal babi pangangsaus	23

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 bijpassend wijnarrangement.

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

