

VOORGERECHTEN

KOUD

GEROOKTE PALING & GEPEKELDE HEILBOT Dragon appel citrus	20
KALFSTARTAAR & LANGOUSTINE Bospeen piccailily basilicum	20
KREEFT Venkel haringkuit limoenkoekje schuim van schaaldieren	27
NOORDZEE KRAB & ZALM IN RODE BIET Appel hangop van karnemelk kruidenolie olijf	18
TONIJNTARTAAR Soja wasabi tempura gamba crème van makreel	19
HERTENROSBIEF Knolselderij beukenzwam meloeskes truffel	17
CARPACCIO VAN RODE BIET Hazelnoot citrus sesam aceto vinaigrette kruiden	15

WARM

COQUILLES ST. JACQUES Witlof knolselderij krokant van pata negra jus van sjalot	23
LANGOUSTINE & IBERICO BUIKSPEK Wortel hoisin	24
KALFSZWEZERIK Truffelrisotto krokant van parmezaan jus van Sherry	22
EENDENLEVER & RAVIOLI VAN EEND Notencrumble schuim van ceps	22
BISQUE Rivierkreeft kreeftenschuim	12

HOOFDGERECHTEN

VIS

CATCH OF THE DAY (geselecteerd door G&B Yerseke) Wisselend garnituur	25
KABELJAUW Paddenstoelen truffelpuree schuim van eekhoornjesbrood	26
ROGVLEUGEL Bloemkoolbereidingen kappertjes prei beurre blanc	27
HEILBOT Limoenrisotto venkel aceto yoghurt basilicum olie	28
ZEEBAARS Ratatouille chorizo olijf tomaat-paprika jus	26
GRIET & PALING Zuurkool aardappel meloeskes sherry-jus	29
ZEEDUIVEL & KALFSZWEZERIK Aardpeer witlof crosne laurierjus	29

VLEES

HERTENBIEFSTUK & STOOF Rode kool stoofpeer spruit mousseline rode Port	27
KALFSBIEFSTUK, WANG & ZWEZERIK Polenta aardpeer wortel kalfsjus	28
TOURNEDOS Duxelles ossenstaart bitterbal witlof sjalottenjus	32
EEND Ravioli beukenzwam bosui crosne truffelroom	25

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
Kalfstartaar & langoustine | kreeft | Noordzee krab & zalm in rode biet | tonijntartaar
22 per persoon

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

HOOFD

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

PLATEAU HOOFDGERECHT
Zeebaars | tonijn | rogvleugel | griet
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

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

SCHAAL & SCHELPIEREN

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

VALENTIJNSDAG
Vrijdag 14 februari
Geopend vanaf 12:00 uur

MUSIC & FOOD
Zondag 15 maart
14:00 - 19:00 uur

PASEN
Zondag 12 & maandag 13 april
Geopend vanaf 12:00 uur

OESTER MIDDAG
Zondag 19 april
14:00 - 19:00 uur
In samenwerking met Oyester 44 Dutch

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

