

## VOORGERECHTEN

### KOUD

DUN GESNEDEN COQUILLE Groene appel   avocado   haringkuit	20
CRÈME BRÛLÉE VAN PALING Crème van watercress   gerookte paling	20
KREEFT Bulgur salade   paprika   granaatappel   rettich	24
STEAK TARTAAR Zacht gegaarde eidooier   augurk   brioche brood	18
CARPACCIO VAN KALFSTONG Madeira vinaigrette   krokant van aardappel   rode biet	16
BURRATA Tomaat   basilicum   pijnboompit   olijfolie   Parmezaan	16
MARBRÉ VAN EENDENLEVER & EENDENBOUT Appel   rode biet stroop   pistachekruim	19

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

CATCH OF THE DAY (geselecteerd door G&B Yerseke) Wisselend garnituur	26
GRIET Ossenstaart ravioli   zuurkool   champignons   Madeira jus	29
ZEEBAARS Artisjok   aubergine   couscous   vadouvan jus	24
KABELJAUW Crème van snijboon   bataat   koolrabi   wortel jus	27
ROGVLEUGEL Kappertjes   limoen   aubergine   hazelnoot   beurre noisette	26
HEILBOT Kokkels   mosselen   kriel   kokosmelk   kruidenolie	31
COQUILLE, SCAMPI & WAGYU SUKADE Schorseneren   aardappelkrokant   prei   sjalotten jus	28

### VLEES

KALFSZWEZERIK & KALFSTONG Artisjok   champignons   hazelnoot   Madeira jus	24
PARELHOEN Kerrie spitskool   appel   biet   kippenfond	22
SURF & TURF (rundersteak & gamba) Crème van snijboon   wortel   koolrabi   vadouvan jus	26
TOURNEDOS & BUIKSPEK Uientaartje   knolselderij   dikke friet   sjalotten jus	29

### WARM

GAMBA & GEFRITUURDE KIKKERBILLEN Risotto   crème fraîche   knoflook-groene kruiden olie	20
COQUILLE ST. JACQUES & SUKADE VAN WAGYU Pastinaak   prei   sherry jus	24
LANGOUSTINE & RODE MUL Saffraan fregola   venkel   saus van groene curry	21
KALFSZWEZERIK Ossenstaart ravioli   champignons   truffel roomsaus	20
BISQUE Rivierkreeft   kreeftenschuim	12

## 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

### HOOFD

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

ZEEBAARS IN ZOUTKORST  
Seizoensgroentes | aardappelgarnituur  
30 per persoon

HELE DORADE  
Seizoensgroentes | aardappelgarnituur  
30 per persoon

PLATEAU VEGETARISCH  
Combinatie van verschillende vegetarische gerechten  
25 per persoon

## FRUIT DE MER

### OESTERS

OESTERS (Zeeuwse creuses) Naturel	per stuk	3,25
Gegratineerd met oude kaas		3,75

### KAVIAAR

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

### SCHAAL & SCHELDPDIEREN

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.

halve kreeft	32,50
hele kreeft	62,50

### BOUILLABAISSE

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

38

### 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

**PASEN**  
zondag 12 & maandag 13 april  
geopend voor lunch & diner, vanaf 12:00 uur

**OESTERMIDDAG**  
in samenwerking met Oyster 44 dutch vodka  
zondag 19 april, 14:00 uur tot 19:00 uur

**MOEDERDAG**  
zondag 10 mei  
geopend voor lunch & diner, vanaf 12:00 uur

**HAP STAP FESTIVAL**  
vrijdag 29 mei tot en met maandag 1 juni

**VADERDAG**  
zondag 21 juni  
geopend voor lunch & diner, vanaf 12 uur

## 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

