

VOOR

SASHIMI

tonijn, zalm, zeebaars, coquille | gember | wasabi | soja
22

KREEFT

bulgur salade | paprika | granaatappel | rettich
24

CEVICHE VAN ZEEBAARS

avocado | venkel | gin | grapefruit | kokkels
24

COQUILLE ST. JACQUES & LANGOUSTINE

inktvisrisotto | kreeftenroom
26

STEAK TARTAAR

zacht gegaarde eidooier | augurk | brioche brood
20

RUNDERTATAKI

vinaigrette van Madeira | krokant van aardappel | rode biet
20

CARPACCIO VAN RODE BIET

mozzarella | pistache | kruidensalade
18

KALFSZWEZERIK

shiitake | noodles | paksoi | teriyaki
22

HOOFD

KEUZE VAN DE CHEF

geselecteerd door G&B Yerseke
Dagprijs

ZEEBAARS

koolrabi | aubergine | couscous |
gepofte paprika jus
24

HEILBOT & KOKKELS

ratatouille | tomatenrisotto |
Parmezaan schuim
31

ROGVLEUGEL

kappertjes | spinazie | gezouten
peterselie boter
26

TOURNEDOS & RUNDERSTOOF

bloemkool | beukenzwam | pommes fondant |
hazelnoot | Port jus
30

KALFSZWEZERIK & KALFSSUKADE

pompoe | truffel pommes dauphine |
sjalot | morille jus
28

SURF & TURF (rundersteak & gamba)

wortel | koolrabi | polenta | Bearnaise
26

SHARED DINING

Plateau's voor in het midden van de tafel om te delen. Te bestellen vanaf 2 personen.

VOOR

PLATEAU KOK VERHOEVEN

onze klassieker, bestaande uit
8 kleine warme en koude vis gerechten
25 p.p.

PLATEAU OOSTERS

sushi | tonijntartaar | Oosters rundvlees |
scampi in tempura | yakitori |
sashimi | krokante kip
25 p.p.

HOOFD

PLATEAU SCHAALDIEREN

kreeft | langoustine | scampi | king krab |
schaaldierenrisotto
37 p.p.

HELE ZEEBAARS IN ZOUTKORST

geserveerd met groenten-en
aardappelgarnituur.
Bereiding duurt 20 minuten.
35 p.p.

RIB-EYE 400 gr.

verse groentes | aardappelgarnituur
29 p.p.

FRUIT DE MER

ZEEUWSE CREUSES

per stuk

naturel - 3,25
gegratineerd met oude kaas - 3,75
Ginger Ale & komkommer - 4,25

SCHAAL- EN SCHELPIEREN

Kokkels à la plancha (500 gr.) - 21
Mosselen à la plancha (500 gr.) - 17
Langoustines à la plancha (350 gr.) - 29

Pasta frutti di mare

voor - 23 / hoofd - 38

King krab

per 150 gram - 32

KREEFT

Wij werken met Canadese kreeften van
ongeveer 600 tot 700 gram per stuk.
Indien gewenst kan de kreeft gegrild worden
met knoflook.

half - 29,50
heel - 59,50

BISQUE

Rivierkreeft | Kreeftenschuim
12

BOUILLABAISSE

Rijkelijk gevuld met diverse vissoorten
en schaal- en schelpdieren.

Geserveerd met rouille en crostini.
38

PLATEAU FRUIT DE MER

Oesters | wulken | alikruiken | langoustines |
ongepelde grijze garnalen | mosselen | crevettes |
noordzeekrab

Gepresenteerd op ijs met diverse sausjes en crostini.
47,50 p.p.

Inclusief:

king krab - 79,50 p.p.
halve kreeft - 72,50 p.p.
king krab & halve kreeft - 99 p.p.

MENU VAN DE CHEF

Door de chef samengesteld suprise menu
bestaande uit dagverse ingrediënten. Uiteraard
houden we graag rekening met eventuele
allergiën of (dieet) wensen.

U kunt kiezen uit onderstaande menu optie's:

3 GANGEN

Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert
47,50

3 GANGEN ZONDER DESSERT

Voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht
52,50

4 GANGEN

Voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht -
dessert
57,50

5 GANGEN

Voorgerecht - twee tussengerechten - hoofdgerecht
dessert
67,50

U kunt er ook voor kiezen de gerechten
los te bestellen:

Voor of tussengerecht

20

Hoofdgerecht

27

Dessert

10,50

WIJNARRANGEMENT

Maak uw diner compleet met een bijpassend
wijnarrangement.

3 gangen/22,50

4 gangen/30

5 gangen/37,50