

VOOR

SOFT SHELL KRAB

krabsalade | pompoen
20

PALING IN HET GROEN

groene kruiden | appel
23

LANGOUSTINE & COQUILLES

zoete aardappel | wortel
24

STEAK TARTAAR & GAMBA

groene kruiden | mierikswortel | brioche
22

KWARTEL & GANZENLEVER

biet | aardpeer | madeira
21

VEGA 'PIZZA'

bladerdeeg | pompoen | kerrie
20

HOOFD

KEUZE VAN DE CHEF

Dagprijs

GRIET & OSSENWORST

knolselderij | gnocchi | prei |
paddenstoel
28

HEILBOT & PALING

limoenrisotto | yoghurt | basilicum |
venkel
30

ROGVLEUGEL

witlof | beurre noisette
26

ZEEDUIVEL & BUIKSPEK

zuurkool | rode ui
32

TOURNEDOS & RUNDERSTOOF

zoete aardappel | schorseneer | gerookte
knoflook
34

HERTENBIEFSTUK

cantharel | spruit | rode port | knol
24

SHARED DINING

Plateaus 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
49,50 p.p.

HELE DORADE (2 personen)

seizoensgroentes | aardappel | antiboise
58

FRUIT DE MER

ZEEUWSE CREUSES

per stuk

Naturel - 3,25
Gegratineerd met oude kaas - 3,75
Ginger Ale & komkommer - 4,25

SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN

Kokkels à la plancha (500 gr.) - 22
Mosselen à la plancha (500 gr.) - 17
Langoustines à la plancha (350 gr.) - 29

Pasta frutti di mare

voor - 22 / hoofd - 44

King krab

per 150 gram - 36

KREEFT

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

half - 32
heel - 64

BISQUE

rivierkreeft | kreeftenschuim
12

BOULLABAISSE

Rijkelijk gevuld met diverse vissoorten
en schaal- en schelpdieren.

Geserveerd met rouille en crostini.
39

PLATEAU FRUIT DE MER

oesters | wulken | alikruiken | langoustines |
ongepelde grijze garnalen | mosselen | crevettes |
Noordzeekrab

Gepresenteerd op ijs met diverse sausjes en crostini.
48

Extra's:

King krab + 35
Halve kreeft + 32
King krab & halve kreeft + 67

MENU VAN DE CHEF

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

U kunt kiezen uit onderstaande menu opties:

3 GANGEN

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert
49,50

3 GANGEN ZONDER DESSERT

voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht
54,50

4 GANGEN

voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht -
dessert
59,50

5 GANGEN

voorgerecht - twee tussengerechten -
hoofdgerecht - dessert
69,50

WIJNARRANGEMENT

Maak uw diner compleet met een bijpassend
wijnarrangement.

3 gangen/22,50 4 gangen/30 5 gangen/37,50