

VOOR

KRABSALADE

avocado | aardappel | schaaldierenvinaigrette
25

TONIJN

soja | watermeloen | wasabi
22

ZEEBAARS

grapefruit | sinaasappel | kerrie
24

RAVIOLI VAN HOENDER

gamba | duxelles | kreeftensaus
20

KALFSTARTAAR

langoustine | mosterd | picalilly
21

CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ

avocado | crème fraîche | appel
18

HOOFD

KEUZE VAN DE CHEF

Dagprijs

ROG

Hollandse garnalen | amandel | beurre noisette
30

ZEEBAARS

kerrie | walnoot | doperwt
30

HEILBOT

kreeftenravioli | pompoen | kreeftenjus
29

ZEEDUIVEL & PULPO

fregola | aubergine | jus van tomaat
31

RODE MUL

limoenrisotto | venkel | kokkels | langoustine
27

KALFSHAAS

artisjok | polenta | zwarte knoflook puree
36

LAMSKROONTJES

asperges | pata negra kroketje | crème van aardpeer |
tijmsaus
32

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 visgerechten
25 p.p.

PLATEAU OOSTERS

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

HOOFD

PLATEAU SCHAAL-EN SCHELPIERIEN

kreeft | langoustine | scampi | schelpjes |
schaaldierenrisotto
58,50 p.p.

HELE DORADE (2 personen)

seizoensgroentes | aardappel | antiboise
45 per stuk

FRUIT DE MER

ZEEUWSE CREUSES

per stuk

naturel - 3,50
gegratineerd met oude kaas - 4
ginger Ale & komkommer - 4,50

SCHAAL- EN SCHELPIERIEN

kokkels à la plancha (500 gr.) - 25
mosselen à la plancha (500 gr.) - 19
langoustines à la plancha (350 gr.) - 36

Pasta frutti di mare

voor - 24 / hoofd - 45

KREEFT

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

half - 42
heel - 84

BISQUE

rivierkreeft | kreeftenschuim
12

BOUILLABASSE

Rijkelijk gevuld met diverse vissoorten
en schaal- en schelpdieren.

Geserveerd met rouille en crostini.
46

PLATEAU FRUIT DE MER

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

Gepresenteerd op ijs met diverse sausjes en crostini.
56

Extra's:

Halve kreeft + 40

MENU VAN DE CHEF

Door de chef samengesteld suprimenu
met 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
52,50

3 GANGEN ZONDER DESSERT

voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht
59,50

4 GANGEN

voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht -
dessert
62,50

5 GANGEN

voorgerecht - twee tussengerechten -
hoofdgerecht - dessert
72,50

WIJNARRANGEMENT

Maak uw diner compleet met een bijpassend
wijnarrangement.

3 gangen/22,50

4 gangen/30

5 gangen/37,50