

À LA CARTE

Ons keukenteam heeft de kaart zo samengesteld dat u met een voor-, tussen- en hoofdgerecht een verfijnd, uitgebalanceerd menu eet, af te sluiten met een dessert.

VOOR

ZEEBAARSTARTAAR

gerookte paling | appel |
zilte groenten
20

COQUILLE

lever | rode biet | ui |
hazelnoot
20

RUNDERTARTAAR

tomaat | mosterd |
groene kruiden
18

TOMAAT

brioche | burrata |
citroengras
15

TUSSEN

ZALM

curry | aardappel |
nori
18

TARBOT

truffel | aardappel |
paddenstoel
25

GANZENLEVER

langoustine | mango |
radijs
25

ROULEAU VAN BOSPEEN

venkel | peterselie |
beurre blanc
15

HOOFD

ZEEBAARS

meiknol | paksoi | polenta |
basilicum
29

ZEEDUIVEL

mossel | cannelloni van gerookte
paprika | beurre blanc
33

HEILBOT

dimsum met kreeft | pompoen |
tom kha kai
33

TOURNEDOS

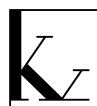
ossenstaart bitterbal | rode port |
pommes Anna | sjalot
36 *Supplement ganzenlever +12*

KALFSZWEZERIK

kalfswang | bataat | sherry |
rode biet
32

MARBRÉ VAN POMPOEN

tortellini geitenkaas | artisjok |
dragon
22



FRUITS DE MER

ZEEUWSE CREUSES

per stuk

naturel - 3.50

gegratineerd met oude kaas - 4

ginger ale & komkommer - 4.50

SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN

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 - 35

heel - 65

BISQUE

rivierkreeft | kreeftenschuim

12

BOUILLABASSE

Rijkelijk gevuld met diverse vissoorten en schaal- en schelpdieren.

Geserveerd met rouille en crostini.

46

PLATEAU FRUITS DE MER

oesters | wulken | alikruiken | langoustines | on gepelde grijze garnalen | mosselen | crevettes | noordzeekrab

Gepresenteerd op ijs met diverse sausjes en crostini.

69.50

Extra's:

Halve kreeft + 35



CHEF'S MENU

Door de chef samengesteld surprisemenu. We houden graag rekening met eventuele allergieën en/of (dieet)wensen. Voor 7.50 per gang schenken wij een wijnarrangement.

3 GANGEN
52.50

4 GANGEN
62.50

5 GANGEN
72.50

6 GANGEN
82.50

SHARED DINING

Plateau's in het midden van de tafel om te delen. De plateau's kunt u ook combineren met onze à la carte gerechten. Te bestellen vanaf 2 personen.

VOOR

KOK VERHOEVEN
onze klassieker, bestaande uit 8 kleine warme en koude visgerechten
25 p.p.

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

HOOFD

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
kreeft | langoustine | scampi | schelpjes | schaaldierenrisotto
62.50 p.p.

HELE DORADE (2 personen)
seizoensgroentes | aardappel | antiboise
45 per stuk



DESSERTS

RIZ CONDÉ

tropisch fruit | spicy
mangosorbet | espuma
van kaffir limoen
10

PINDA & BANAAN

gezouten pinda | caramel |
bananensorbet
11

CITRUS & WITTE CHOCOLADE

roomijs van citroengras |
panna cotta van grapefruit
14

KAASPLANKJE

met bijpassende garnituren

4 kazen
14

5 kazen
16

Lekker bij het kaasplankje:

Rataffia de Champagne
12.50

10 years old Tawny Port
10.50

Pedro Ximénez Sherry
10.50

*We informeren u graag over een
bijpassend glas dessertwijn.*

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

Kahlua | vodka | espresso
9.50

SALTED IRISH CREAM

Espresso | Baileys | vanille-ijs |
zeezout | chocolade
10

KOFFIE SERVIES

Koffie of thee naar keuze
inclusief friandises
6.75

SPECIALE KOFFIE SERVIES

Keuze uit een van onze speciaalkoffie's
(o.a. Irish coffee, Hasselt kaffee,
koffie Kok Verhoeven
met Frangelico)
inclusief friandises
10.75

