

Voorgerechten

VIS

| | |
|--|------|
| Gewokte steurgarnalen in Kruidenboter | 7,50 |
| Carpaccio van tonijn met sesamdressing | 8,50 |
| Gamba's in tomatensaus overbakken met oude kaas | 8,50 |
| Huisgerookte poonfilet met salsa verde | 7,50 |
| Pittige scholfilet in tempura met olijven en gedroogde tomaatjes | 7,50 |
| Makreel uit de oven met kruidenboter | 7,50 |

VLEES

| | |
|---|------|
| Wildpaté met appelchutney | 8,50 |
| Bonbon van beenhamsalade met honing-mosterddressing | 7,50 |
| Salade gerookte kip met rode grapefruit en balsamicosirop | 7,50 |
| Gekonfijte eendenborstfilet met gelei van rode port | 8,50 |
| Lamsgehakballetjes met kruidenjus, overbakken met kaas | 7,50 |
| Antipasta van droge worstsoorten met rucola-dip | 8,50 |

VEGETARISCH

| | |
|---|------|
| Paddenstoelkroketten met mosterd | 7,75 |
| Salade met gratineerde geitenkaas en honing | 8,50 |
| Carpaccio van tomaat, mozzarella en courgette met kappertjes, pijnboompitten en kruidendressing | 8,50 |
| Salade van gegrilde groentes met olijfolie en zeezout | 7,50 |

SOEP

| | |
|--|------|
| Zeeuwse vissoep | 5,50 |
| Garnalensbisque met cognac | 6,50 |
| Goulash soep | 5,50 |
| Gegratineerde witlofsoep (vegetarisch) | 5,50 |

Hoofdgerechten

VIS

| | |
|---|-------|
| Huisgerookte zalmfilet met dragon beurre blanc | 18,50 |
| Schelvisfilet met kreeftensaus | 18,50 |
| Kabeljauwfilet uit de oven met tomatenchutney en mozzarella | 17,50 |
| Gamba's met look en kreeftenboter | 19,50 |
| Stoverij van vis met garnalensaus | 17,50 |
| Doradefilet met mosterd beurre blanc | 18,50 |

VLEES

| | |
|---|-------|
| Hazenpeper met stoofperen en rode kool | 18,50 |
| Wildzwijnfilet met een jus van gerookte knoflook | 19,50 |
| Eendenborstfilet met rode wijnsaus | 18,50 |
| Entrecôte van de grill met kruidenboter en rode-uienchutney | 19,50 |
| Varkenshaas met een saus van gepofte rode paprika en groene peper | 18,50 |
| Cordon bleu van kip met roomsaus | 17,50 |

VEGETARISCH

| | |
|--|-------|
| Geitenkaas in tempura met bramensaus | 14,50 |
| Vegetarische burger met truffelrisotto | 14,50 |
| Pasta met walnotensaus en tuinkruiden uit eigen tuin | 14,50 |
| Paddenstoelenquiche | 14,50 |

Nagerechten

| | |
|---|------|
| Kaasplankje van boerenkazen van kaasboerderij Schellach | 8,50 |
| Mint Parfait met chocoladesaus | 7,50 |
| Apfelstrudel met bolusijs en vanillesaus | 8,50 |
| Soufflé van chocolade met roomijs en kersen | 8,50 |
| Zeeuwse Koffie met huisgemaakte likeuren | 7,00 |