

GEACHTE GAST,

HIERBIJ PRESENTEER IK U MIJN MENUKAART DIE GEÏNSPIREERD IS DOOR DE SEIZOENEN EN VELE PRACHTIGE ZEEUWSE PRODUCTEN. IK BEN SOMS PERSOONLIJK VOOR U IN DE KEUKEN IN DE WEER EN BEN DAAROM VAAK NIET IN STAAT OM U PERSOONLIJK TE VERWELKOMEN. IK VERZEKER U ALS CHEF EN GASTHEER VAN MIJN ALLERBESTE ZORGEN. HEEFT U WENSEN, MAAK DEZE KENBAAR BIJ UW GASTHEER/GASTVROUW. EET SMAKELIJK EN SALUT!

MET VRIENDELIJKE GROET, BART DE BREE,  
CHEF-KOK EN EIGENAAR.

WIJNARRANGEMENT  
GLAS BIJPASSENDE WIJN € 9,00  
½ GLAS BIJPASSENDE WIJN € 6,00

## VOORGERECHT

TARTAAR VAN GEMARINEERDE ZEEBAARS, MET YUZU, SOJA, RETTICH, KROKANT VAN ZEEWIER EN PINDA MAYONAISE.	€ 24,00
OOSTERSCHELDE KREEFT BELLE VUE, LAUWWARM MET KLEINE SALADE EN MAYONAISE. (MINIMAAL 500 GRAM)	€ 14,50 PER 100 GRAM
KLEINE TERRINE MET OOSTERSCHELDEKREEFT EN SLIPTONGFILETS, MET WATERMELOEN, ZEEVENKEL EN LAVENDELMAYONAISE.	€ 26,00
½ DOZIEN PLATTE ZEEUWSE OESTERS, 4 NULLEN	€ 4,25 PER STUK
DUN GESNEDEN KALFSVLEES, MET AUBERGINE EN SHOARMAKRUIDEN, KROKANTE TOMAAT, GEITENKAAS EN BASILICUM.	€ 22,00
PATÉ VAN LAM, MET VERSCHILLENDE VOORJAARSGROENTEN, BEREIDINGEN VAN BIET & OUDE BALSAMICO.	€ 22,00

## TUSSENGERECHTEN

ROMIGE BISQUE VAN OOSTERSCHELDE KREEFT "ORIENTAL STYLE".	€ 14,00
ROMIGE PADDENSTOELEN SOEP MET TRUFFELROOM.	€ 14,00



## HOOFDGERECHTEN

GEROOSTERDE ROODBAARSFILET MET SPINAZIE, TARTE TATIN VAN WITLOF, CRÈME VAN AARDPEER EN VADOUVANSAUS	€ 34,00
GEBAKKEN KABELJAUWFILET MET RISOTTO, DASLOOK CRÈME, GEBAKKEN UI, KOOLRABI EN BEURRE BLANC SAUS.	€ 35,00
OOSTERSCHELDE KREEFT BEREID NAAR KEUZE, GEKOOKT OF GEGRILD MET MAYONAISE. (MINIMAAL 500 GR)	€ 14,50 PER 100 GRAM
IN GEROOKTE BOTER GEWELD VLEES VAN OOSTERSCHELDEKREEFT, MET ASPERGES, EN ZEEGROENTEN.	€ 46,00
OP HET KARKAS GEBAKKEN PIEPKUIKEN, RATATOUILLE, GEROOKTE AUBERGINE, BITTERBAL VAN DE BOUTJES EN MAJORAAN SAUS.	€ 32,00
ROSÉ GEBRADEN VARKENSHAAS MET KROKANTE GAMBA, PADDENSTOELEN, GNOCCHI, PREI EN RODE WIJN SAUS.	€ 35,00
TOURNEDOS, GRATIN DAUPHINOISE, UIENCOMPOTE, WINTERPEEN EN RODE WIJN SAUS .	€ 38,00
KROKANTE KONINGSZWAM MET PANGANG SAUS, GESERVEERD MET ATJAR, SESAM, KROEPOEK EN PAKSOI.	€ 26,00



## DESSERTS

ASSORTIMENT VAN NEDERLANDSE KAZEN, MET BIJPASSEND GARNITUUR EN VIJGENBROOD.	€ 15,50
PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE EN EARL GREY THEE, MET RABARBER, FRAMBOZEN EN FRAMBOZEN SORBETIJS.	€ 13,50
“COUPE DUBAI” MELKCHOCOLADE MOUSSE, PISTACHE KROKANT, WHISKY KARMEL EN PISTACHE ROOMIJS.	€ 13,50
COUPE 3 HUISGEMAAKTE IJSSOORTEN VAN HET SEIZOEN MET SLAGROOM KEUZE UIT; VANILLE, LIMOEN, FRAMBOOS, MANGO & PISTACHE.	€ 9,00
COUPE COLONEL SORBETIJS VAN LIMOEN, VODKA EN LIMOENZESTE	€ 11,50

## **SURPRISE MENU**

MOCHT U DE KEUZE AAN ONS WILLEN OVERLATEN, DAN KUNT U KIEZEN VOOR EEN 4, 5 OF 6 GANGEN MENU. WIJ VERRASSEN U DAN MET GERECHTEN GEBASEERD OP HET HUIDIGE SEIZOEN.

DEZE MENU'S ZIJN ALLEEN PER TAFEL TE RESERVEREN EN TOT 20.00 UUR.

4 GANGEN SURPRISE MENU € 59,- P.P.

WIJNARRANGEMENT € 36,- P.P. | ½ ARRANGEMENT € 24,- P.P.

5 GANGEN SURPRISE MENU € 69,- P.P.

WIJNARRANGEMENT € 45,- P.P. | ½ ARRANGEMENT € 30,- P.P.

6 GANGEN SURPRISE MENU € 79,- P.P.

WIJNARRANGEMENT € 54,- P.P. | ½ ARRANGEMENT € 36,- P.P.

## OOSTERSCHELDEKREEFTEN MENU

€ 79,- (VOOR- HOOFD- EN NAGERECHT)

KREEFTENWIJN 2025: € 49,50

GRENACHE – CLAIRETTE – VIOGNIER 2024 | BROTTEN |  
CÔTES DU RHÔNE



KLEINE TERRINE MET OOSTERSCHELDEKREEFT EN SLIPTONGFILETS, MET  
WATERMELOEN, ZEEVENKEL EN LAVENDELMAYONAISE.



IN GEROOKTE BOTER GEWELD VLEES VAN OOSTERSCHELDEKREEFT,  
MET ASPERGES, EN ZEEGROENTEN.



PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE EN EARL GREY THEE, MET  
RABARBER, FRAMBOZEN EN FRAMBOZEN SORBETIJS.

### UITBREIDINGEN KREEFTEN MENU :

- ROMIGE BISQUE VAN KREEFT "ORIENTAL STYLE" € 14,00
- GEKOOKTE OF GEGRILDE KREEFT PER 100 GRAM (MIN. 500 GR.) € 14,50

