

TASTE MENU

Een marktgebonden menu bestaande uit;

Enkele amuses

voorgerecht,
hoofdgerecht,
dessert of koffie

Uitsluitend 's middags te bestellen

3 gangen 48 euro

Klassiek en traditioneel maar toch af en toe buiten de lijntjes kleuren...

In onze keuken spelen ingrediënten die de Zeeuwse wateren ons te bieden hebben de hoofdrol.

Lokale groenten vullen deze zorgvuldig geselecteerde producten aan. Specerijen vanuit diverse windstreken geven de finishing touch.

Bij onze menu's bestaat de mogelijkheid om een bijpassend wijnarangement te kiezen

Voor wijzigingen in het menu zullen wij een meerprijs berekenen.

Heeft u allergieën of dieetwensen laat het ons weten.

De gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart.

Om onze gasten elke dag met een glimlach en spontaniteit te ontvangen
sluit het restaurant om 23.30 uur.

MENU

Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit...
kruiden en specerijen van overal...
gepresenteerd in een menu...

3 amuses

om te starten; fris, zilt and & hartig

zeebaars

als frisse tartaar, komkommer, venkel-kimchi

Irish Mór oester & Noordzeekrab

gepoecheerd, salade van krab, emulsie van dashi, spitskool,
duindoornbes-ponzu

griet

zeekat, wortel, ras el hanout, verveine

rund

runderhaas, girolles, courgette, citroenschil, dragon & aubergine

kers

frisse kers, shiso, pandan, Ruby chocolade

4 gangen & 3 amuses 68 euro
zeebaars, griet, rund, dessert

5 gangen & 3 amuses 90 euro
zeebaars, oester/krab, griet, rund, dessert

kaas ipv dessert 10 euro supplement
kaas en dessert 14 euro supplement

SIGNAATUUR GERECHTEN

Voeg onderstaande gerechten als extra toe aan uw menu

50 gram kaviaar Perle Imperial

zure room, bieslook, bio-eitje baveuse
89 euro (aanbevolen voor 2 personen)

Langoustines

groene asperge, huisgemaakte sambal van cranberry's, spicy jus
25 euro

Zwezerik

sinaasappel, zonnebloempit-miso, gekonfijte wortel, citroenschil
22 euro