

W

SEAFOOD

'UIT DE NOORDZEE EN DE OOSTERSCHELDE'

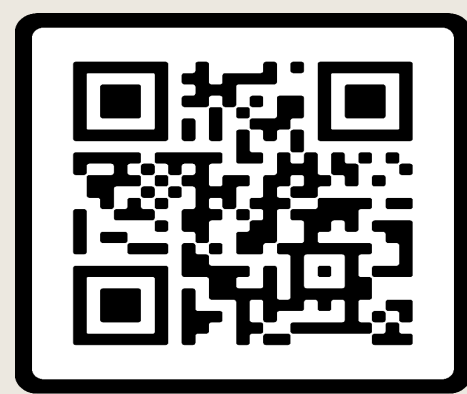
Zeeuwse creuse 3st, Zeeuwse creuse oesters, naturel	13
Gillardeau 3st, Franse creuse Oesters, naturel	16
"Oesterbereiding Gin&Tonic " supplement per 3 st. (Zeeuws of Gillardeau)	5
Noordzeekrab scharen geserveerd op ijs met verse mayonaise	16
Scheermessen gestoofde mesheften, witte wijn en look	12
Fruits de Mer p.p. 2 st. Zeeuwse Oester 2 st. Gillardeau Oester Noordzeekrab scharen, grijze garnalen, scheermessen & verse mayonaise	27.5

STARTERS

Langoustine tartaar van langoustine, tzatziki, dille gebrande ui, frisse bouillon van komkommer, bloemen en kruiden uit het seizoen	16
Wilde zeebaars ceviche van wilde zeebaars, granaatappel, creme van basilicum, sjalot, tonen van koriander afgewerkt met Leche de Tigre	14

KAVIAAR 'BAERI'

10 gram 'Baeri' kaviaar blinis, zure room, sjalot, bieslook	35
----------------------------------------------------------------	----



SCAN ME

English menu - Deutsch-Menü

BAR BITES

'APERITIEFHAPJES OM MEE TE BEGINNEN'

Witlof knapperige rauwe witlof, romige truffel dip, krokante parmezaan	5
Pata Negra +- 60gr jamon iberico blazquez, gerookte amandelen	13
Carpaccio dungesneden ossenhaas, truffelmayo, parmezaanse kaas, pijnboompitjes	10
Pastei Kreeft gevulde pastei met ragout van kreeft en dragon	14
Babi Pangang Oosters gemarineerd buikspek, gepekeld groentjes, bosui	8.5
Tempura gamba 5st krokante gambas, Japanse mayonaise	10
Sashimi tonijn wakame, vintage soja, verse wasabi, ingelegde gember	13.5

ON THE SIDE

Bearnaise saus luchtige saus met dragon en kervel	4
Hofburg friet geserveerd met verse mayonaise	4.5
Truffel friet friet van Hofburg, truffelmayonaise, afgewerkt met parmezaanse kaas	7.5

MAINCOURSES

Durok varken zachtgegaarde procureur, garnituur uit het seizoen, jus op basis van arabische specereijen.	26
Cote de Boeuf +- 1000g 2 pers, dry aged simmentaler, bereid op de Big Green Egg, geserveerd met chimichurrie (bereidingstijd 30 minuten)	58
Dry Aged Ribeye +-350g bereid op de Big Green Egg, Rozemarijn, little gem, chimichurrie (supplement bio Ganzenlever 8.-)	26
Black Angus Burger bereid op de Big Green Egg, tomaat, witte kool, Old Amsterdam & burger relish verse frieten en mayonaise	17
Schelvis gebakken en zacht gegaard, orzo pasta, tomaten, gegrilde venkel & gebrande limoen. afgewerkt met saus van strandkrabben	22
Zeewse Mosselen gekookt in witte wijn, geserveerd met diverse dips!	22.5
Zoet & Hartig	
Creme brulee van tijm en citroen, pistache en huisgedraaid vanille ijs	10
Champagne Sabayon 'ala minuut' Roodfruit, huisgedraaid vanille ijs, luchtige sabayon	14
Selectie kazen kazen van fromagerie Murre, abrikozen jam en panforte	
3 stuks	10
5 stuks	15
Friandises een selectie zoete verleidingen! inclusief lungo of thee	7