

FRUITS DE MER

'UIT DE NOORDZEE EN IETS DAAR BUITEN!'

Noordzeekrab scharen 16
geserveerd op ijs met verse mayonaise

Scheermessen 12
gestoofde mesheften, witte wijn en look

Fruits de Mer p.p. 27.5
2 st. platte oester, 2 st. Gillardeau oester,
Noordzeekrab scharen, grijze garnalen,
Zeeuwse schelpjes en verse mayonaise

OYSTERS

'NATUREL OF DIVERSE BEREIDINGEN'

Zeeuwse platte 13
3st. Zeeuwse platte oesters, naturel
sjalot, frambozen azijn en tabasco

Gillardeau 16
3st. Franse Creuse oesters, naturel
sjalot, frambozen azijn en tabasco

Duindoorn & Basilicum 17
3st. Zeeuwse platte oester, sorbet van
duindoornbes afgewerkt met een
frisse vinaigrette van limoen en basilicum

Gin&Tonic Gillardeau 20
3st. Gillardeau oester, citrus,
ingelegde komkommer afgewerkt
met schuim van Gin & tonic

om versheid te garanderen zijn onze oesters,
schaal en schelpdieren beperkt voorradig.

KAVIAAR

'BAERI'

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

TACO'S

Spicy tuna Taco 3st. 16
crispy taco's, gepekeld kool,
tonijn tartaar, sriracha en bosui

Taco Royale 3st. 20
crispy taco's, kalfs zwezerik, truffel,
Shii-Take en parmezaanse kaas

BAR BITES

Witlof 6.5
knapperige rauwe witlof,
romige truffel dip en krokante parmezaan

Pata Negra +- 60gr 13
jamon iberico blazquez en amandelen

Babi Pangang 8.5
Oosters gemarineerd buikspek,
gepekeld kool en bosui

Tempura gamba 5st. 10
krokante gamba's en Japanse mayonaise

Sashimi tonijn 14
wakame, vintage soja, verse wasabi
en ingelegde gember

MENU

'SMAKEN VAN HET SEIZOEN'

Tonijn

licht pittige tartaar van tonijn, sjalot, ingelegde groenten, Thaise basilicum en sorbet van gember

Zeeuwse Oester

tapenade van girolles en zwarte olijf, structuren van champignon, afgewerkt met een schuimige saus van cepes en vinaigrette van Dashi

Wild aanbod

aanbod van lokale jagers, garnituren uit het seizoen, krachtig saus van rode wijn en laurier

Contrasten van chocolade

diverse bereidingen van chocolade, vanille, sorbet van donkere chocolade en kardemom

3 gangen 'Tonijn, Wild, Chocolade 42

4 gangen 'Tonijn, Oester, Wild, Chocolade 52

* kaas i.p.v. zoet 5

* aangepaste wijnen 3 glazen 18

* aangepaste wijnen 4 glazen 24

'menu is enkel per tafel te bestellen'

STARTERS

Tonijn

licht pittige tartaar van tonijn, sjalot, ingelegde groenten, Thaise basilicum en sorbet van gember

16

Beef carpaccio

dun gesneden ossenhaas, truffel mayonaise pijnboompitjes, spekjes en micro kruiden (supplement licht gerookte ganzenlever krullen 8.-)

12

MAINCOURSES

Cote de Boeuf +- 1000g 62

2 pers. dry aged simmentaler, bereid op de Big Green Egg, geserveerd met chimichurrie (bereidingstijd +- 30 minuten)

Dry Aged Ribeye +- 350g 28

bereid op de Big Green Egg, geserveerd met chimichurrie (supplement gebakken Bio Ganzenlever 8.-)

Zeeuws Damhert 28

winterse garnituren, zoete ui, afgewerkt met een krachtige saus van rode wijn en laurier

Witte Heilbot 26

zacht gegaarde filet, fregola pasta, bospaddestoelen, gehakte truffel en schuimige saus van cepes

Fregola pasta 17

gepocheerd Hoeve-ei, bospaddestoelen en gehakte winter truffel

ON THE SIDE

Bearnaise saus 4.5

luchtige saus met dragon en kervel

Hofburg friet 4.5

Zeeuwse friet met verse mayonaise

Truffel friet 7.5

Zeeuwse friet van Hofburg, truffelmayonaise, afgewerkt met parmezaanse kaas

Rode kool 5.5

zachtgemaarde kool, kaneel, steranijs & Elstar appel

Zoet & Hartig

Creme brulee 'Chai Tea' 10
geserveerd met pistache en
huisgedraaid vanille ijs

Champagne Sabayon 14
luchtige sabayon, gemarineerde ananas,
huisgedraaid vanille ijs

Contrasten van chocolade 12
diverse bereidingen van chocolade, vanille,
sorbet van donkere chocolade en kardemom

Selectie kazen
kazen van fromagerie Murre, ingelegde vijgen
panforte

3 stuks 10
5 stuks 15

Friandises 7
een selectie zoete verleidingen!
inclusief diverse koffie's of thee

Digestief suggesties

Cognac

Remy Martin VSOP	8
Courvoisier VS	7

Port

Ramos pinto ruby	5
Ramos pinto 10	9

Whiskey

Aberlour 12	10
Glenrothes reserve	9
Dalwhinnie 15	12
Islay storm	9

Grappa

Nonino chardonnay Barrique	7
Nonino moscato	6

Eau-De-Vie

Eau-De-Vie de Mirabelle	7
-------------------------	---

Dessertwijnen

Thelema 'Vin de Hel' muscat	6
Banyuls Rimage	7

Bonen & kruiden

Lungo	2.60
Espresso	2.60
Doppio	3.80
Cappuccino	3.20
Bloomz thee	3.00

Digestief cocktail

Espresso martini	12.00
tia maria, wodka, espresso	