

FRUITS DE MER

'schaal- en schelpdieren'

Noordzeekrab scharen 16
geserveerd op ijs met verse mayonaise

Fruits de Mer p.p. 32.5
2 st. Fines de Normandie, 2 st. Gillardeau
Noordzeekrab scharen, grijze garnalen,
schelpjes, vinaigrette en verse mayonaise

THE OYSTER BAR

'oesters uit de regio en daarbuiten'

Zeeuwse creuze 14
Zeeuwse HK46 oester, 3st.
geserveerd met vinaigrette en limoen

Fines de Normandie 12
Franse creuze oester, 3st.
geserveerd met vinaigrette en limoen

Gillardeau 16
Franse creuze oester, 3st.
geserveerd met vinaigrette en limoen

Oester plateau 26
2st. Zeeuwse, 2st. Fines de Normandie,
2st. Gillardeau oester, geserveerd met
vinaigrette en limoen

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

TACO'S

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

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

BAR BITES

Witlof 7
knapperige rauwe witlof,
romige truffel dip en krokante parmezaan

Pata Negra +- 60gr 14
jamon iberico blazquez, amandelen

Babi Pangang 10
zacht gegaard buikspek, X.O. lak
gepekelde kool en bosui

Brioche Gerookte Paling 3st. 16
getoast brioche brood, gerookte paling
mierikswortel, groene appelsalade

Tempura Gamba 5st. 12
crispy gamba's, japanse mayonaise

Tonijn sashimi 16
verse wasabi, soja en ingelegde gember

KAVIAAR

'BAERI'

10 gram 'Baeri' kaviaar 35
blinis, mierikswortel, bieslook

MENU

'SMAKEN VAN HET SEIZOEN'

Kreeft

diversiteit van tomaat, chorizo, verveine, piment d'Espelette, kruiderij & bloemen

Asperge

witte asperge, zacht gegaard, creme fraiche, Schotse zalm, gerookte aardappel
(supplement 'Baeri' kaviaar +15,-)

Weidelam

bereidingen van Hollands lam, knolselderij, zwarte knoflook en jus verrijkt met Arabische specerijen

Pavlova

luchtig schuim, Lambada aardbeien, champagne & rose lemonade, sorbet van karnemelk

3 gangen 'Kreeft, Weidelam, Pavlova' 42

4 gangen 'Kreeft, Asperge, WeideLam, Pavlova' 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 16

licht pittige tartaar van tonijn, ingelegde radijs, creme van basilicum, sorbet van gember en krokant van sepia

Beef Carpaccio 12

dun gesneden ossenhaas, truffel mayonaise, pijnboompitjes, spekjes en micro kruiden

DRY AGED BEEF

'NAUWKEURIG GESELECTEERD EN GERIJPT IN ONZE DRY AGE KASTEN'

Tomahawk +- 1000g 67

2 pers. dry aged Roodbont rund, bereid op de Big Green Egg, geserveerd met chimichurrie (bereidingstijd +- 40 minuten)

Ribeye +- 300g 28

bereid op de Big Green Egg, geserveerd met chimichurrie

Dry Aged Burger 19.5

bereid op de Big Green Egg, gepekeld rode ui, crispy sla, Emmentaler, Coeur de Boeuf tomaat & relish
Incl. frieten en mayonaise

MORE

Hollands Weidelam 28

bereidingen van lam, groene asperge, knolselderij, zwarte knoflook en jus verrijkt met Arabische specerijen

Witte Heilbot 26

zacht gegaarde filet, lamsoor, witte asperge, saus van asperge verrijkt met venkel

Veggie Knolselderij 17

gegrild op de Big Green Egg, sticky miso aubergine en schuimige saus op basis van ceps

ON THE SIDE

Sticky Miso Aubergine 5.5

geroosterd en gelakt met miso, afgewerkt met sesam en bonito flakes

Hofburg Friet 4.5

Zeeuwse friet met verse mayonaise

Truffel Friet 7.5

Zeeuwse friet, truffelmayonaise, afgewerkt met parmezaanse kaas