

## 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,  
schelpen, 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

Wij werken met dagverse producten, hierdoor kan het voorkomen dat sommige producten niet voorradig zijn.  
indien er speciale wensen en/of allergenen zijn horen wij dit graag!

## MENU

'CHEFS SUGGESTIE MENU'

### Kreeft

diversiteit van tomaat, chorizo, piment  
d' Espelette, parmezaan, kruiden en bloemen

### Asperge

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

### Kalf

bereidingen van bospeen, knolselderij, ui  
en saus verrijkt met Vadouvan

### Braam

mousse van braam, chocolade, geconfijte  
citroen, yoghurt, pistache

4 gangen suggestie menu 52

\* kaas i.p.v. zoet 5

\* aangepaste wijnen 4 glazen 24

\* Bob arrangement 4 glazen 14

'menu is enkel per tafel te bestellen'  
'wij serveren kleine porties'

## STARTERS

Tonijn 16

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

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'

Cote de Boeuff +- 1000g 67

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

Ribeye +- 300g 28

bereid op de Big Green Egg,  
geserveerd met chimichurrie

(Supplement gebakken ganzenlever 8.-)

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

## Fish

Tarbot 26

gebrand en zacht gegaard,  
korenaar asperge, aardpeer, morille,  
schuimige saus van morille

Kreeft 56

hele kreeft +- 550 gram.  
bereiding naar keuze; gekookt of  
van de Big Green Egg. geserveerd met  
lamsoor en verse mayonaise

## ON THE SIDE

Sticky Miso Aubergine 5.5

geroosterd en gelakt met miso,  
afgewerkt met en bonito flakes

Hofburg Friet 4.5

Zeeuwse friet met verse mayonaise

Truffel Friet 7.5

Zeeuwse friet, truffelmayonaise,  
afgewerkt met parmezaanse kaas

**Wij werken met dagverse producten, hierdoor kan het voorkomen dat sommige producten niet voorradig zijn.  
indien er speciale wensen en/of allergenen zijn horen wij dit graag!**