

LUNCH



VOORGERECHTEN / STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

Salade van krab en avocado met limoen en microsalade

€ 22



Crab and Avocado salad with lime and microgreens

Salade de crabe et d'avocat au citron vert et micro-pousses

Krabben-Avocado-Salat mit Limette und Microgreens

Zacht gegaarde venkel met appelvinaigrette en jonge kaas



€ 20



Slow-cooked fennel with apple vinaigrette and young cheese

Fenouil doucement cuit avec vinaigrette de pomme et jeune fromage

Sanft gegartes Fenchel mit Apfelvinaigrette und jungem Käse

Mousse van ganzenlever met gerookte paling en rode biet

€ 24



Foie gras mousse with smoked eel and beetroot

Mousse de foie gras avec anguille fumée et betterave rouge

Gänseleber Mousse mit geräuchertem Aal und Roter Bete

Sashimi van tonijn met frisse Aziatische salade en ponzu

€ 22



Tuna sashimi with a fresh Asian salad and ponzu

Sashimi de thon accompagné d'une salade asiatique fraîche et de ponzu

Thunfish-Sashimi mit frischem asiatischem Salat und ponzu

Steak tartaar met dragon mayonaise en groene kruiden

€ 22



Steak tartare with tarragon mayonnaise and green herbs

Steak tartare avec mayonnaise à l'estragon et herbes vertes

Steak Tartar mit Estragon-Mayonnaise und grünen Kräutern

Sorlut oesters met mignonette 6 stuks

€ 32



Sorlut oysters served with mignonette 6 pieces

Huîtres Sorlut servies avec mignonette 6 pièces

Sorlut Austern serviert mit Mignonette 6 Stück

Manzo tonnato

€ 22



Manzo tonnato with pickled caperleaf and dill

Manzo tonnato avec feuille de câpre marinée et aneth

Manzo tonnato mit eingelegtem Kapernblatt und Dill

Garnalenkroketten volgens recept van oma Henriëtte met peterselie en citroen

€ 24



Shrimp croquettes according to grandmother Henriëtte's recipe with parsley and lemon

Croquettes de crevettes selon la recette de grand-mère Henriëtte avec persil et citron

Garnelenkroketten nach Rezept von Oma Henriëtte mit Petersilie und Zitrone

Coquilles met beurre noisette-saus en pastinaak

€ 24



Scalops with beurre noisette sauce and parsnip

Coquilles avec beurre noisette et panais

Jakobsmuscheln mit Beurre Noisette und Pastinaken

**Kalfsragout met kasteelaardappelen en veloutésaus**

€ 36



Veal ragout with château potatoes and velouté sauce

Blanquette de veau avec pommes château et sauce velouté

Kalbsragout mit Château Kartoffeln und Velouté-Sauce

Hele zeebaars in zoutkorst – voor 2 personen, met beurre blanc saus

€ 88



Whole sea bass in salt crust – for 2 persons, with beurre blanc sauce

Bar entier en croûte de sel – pour 2 personnes, sauce beurre blanc

Ganzer Seebarsch in Salzkruste – für 2 Personen, mit Sauce Beurre Blanc

30 min preparation time

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en pompoen

€ 36



Duck breast fillet with orange sauce and pumpkin

Magret de canard, sauce à l'orange et potiron

Entenbrustfilet mit Orangensauce und Kürbis

Polderhoen met jus van zongedroogde tomaten en dragon

€ 34



Polder poultry with sun-dried tomatoes jus and tarragon

Volaille du polder, jus corsé aux tomates séchées et dragon

Poldergeflügel an Jus von getrockneten Tomaten und Dragon

Filet pur met jus van madeira en knolselder

€ 42



Beef tenderloin with Madeira jus and celeriac

Filet pur, jus au madère et céleri-rave

Rinderfilet mit Madeira-Jus und Knollensellerie

Noordzee-lengfilet met soubise-saus

€ 32



North Sea ling fillet with soubise sauce

Filet de ling de la mer du Nord, sauce soubise

Nordsee-Lingfilet mit Soubise-Sauce

Risotto met mascarpone en selderij

€ 28



Risotto with mascarpone and celery

Risotto au mascarpone et au céleri

Risotto mit Mascarpone und Sellerie

Gebakken kabeljauwhaas met blanke botersaus en aardappel

€ 44



Pan-fried cod loin with beurre blanc and potato

Dos de cabillaud poêlé, beurre blanc et pommes de terre

Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre Blanc und Kartoffel

BIJGERECHTEN / SIDES / ACCOMPAGNEMENTS / BEILAGEN € 5

Verse Zeeuwse frieten

Fresh Zeeland fries

Frites fraîches de Zélande

Frische Zeeland-Pommes Frites

Spruitjes in velouté

Brussels sprouts in velouté sauce

Choux de Bruxelles en sauce velouté

Rosenkohl in Velouté-Sauce

Arancini met paddenstoel en truffel

Mushroom and truffle arancini

Arancini aux champignons et à la truffe

Arancini mit Pilzen und Trüffel

Salade van witlof

Chicory salad

Salade d'endives

Chicorée-Salat

Roseval aardappel

Roseval potato

Pomme de terre Roseval

Roseval Kartoffel

Warme seizoensgroenten

Warm seasonal vegetables

Légumes de saison chauds

Warme Saisongemüse

Jonge kropsla

Baby lettuce

Jeune laitue

Junger Kopfsalat

SUGGESTIEWIJNEN PER GLAS

- Fris wit
- Vol, krachtig wit
- Fruitig rood
- Krachtig rood

Meer informatie over onze wijnen?
Vraag naar de wijnkaart.