

Le Sommet

RESTAURANT

APPETIZERS · VORSPEISEN · AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

Pikante Makreel Paté Spicy Mackerel Pate · Würzige Makrelenpastete · Pâté de maquereau épicé	11
Sardine Paté Sardine Pate · Sardinienpastete · Pâté de sardines	11
Hummus met Scandinavisch brood Hummus with Scandinavian bread · Hummus mit skandinavischem Brot · Houmous avec pain scandinave	8
Crispy gamba bites Crispy gamba bites · Knusprige Gamba-Bites · Bouchées de gambas croustillantes	15
Paleta ibérico	15
Morcilla ibérico	12



OYSTERS · AUSTERN · HÛTRES

OESTERS

Zeeuwse Creuses

natuur met citroen en sjalottenvinaigrette
natural with lemon and shallot vinaigrette
Natur mit Zitrone und Schalotten-Vinaigrette
nature avec citron et vinaigrette à l'échalote

3 ST/P
15

6 ST/P
28

Menu du Chef

€ 64

Garnalenkroket

VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN
Shrimp croquette · Henriëtte's recipe · parsley · lemon
Garnelenkrokette · Henriëtte Rezept · persil · citron
Croquette de crevettes · Recette de Henriëtte · Petersilie · Zitrone

Kabeljauwhaas

MOUSSELINE SAUS · FRISSE LENTEGROENTE · POMMES MOUSSELINES
Cod loin · mousseline sauce · fresh spring vegetables · pommes mousseline
Kabeljaufilet · Mousseline-Sauce · frisches Frühlingsgemüse ·
Pommes mousseline
Dos de cabillaud · sauce mousseline · légumes de printemps frais ·
pommes mousseline

Panna cotta

Panna cotta

OPTIONEEL / OPTIONAL / OPTIONAL / EN OPTION

Kaas / Cheese / Käse / Fromage

als extra gang · as an extra course · als Beilage · supplémentaire – € 17
in plaats van dessert · instead of dessert ·
statt Nachtisch · au lieu d'un dessert – € 9,50



Intoleranties & wijzigingen Voor onaangekondigde wijzigingen, allergieën en intoleranties zijn wij genoodzaakt een supplement van €20 in rekening te brengen.
Intolerances & changes For unannounced changes, allergies and intolerances, we are obliged to charge a supplement of €20.
Unverträglichkeiten & Änderungen Für unangekündigte Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Aufpreis von €20 berechnen.
Intolérances et modifications En cas de modification non annoncée, d'allergies ou d'intolérances, nous sommes contraints de facturer un supplément de €20.

Le Sommet

RESTAURANT

GEUR, SMAAK, TEXTUUR

TASTE, SMELL, TEXTURE · GESCHMACK, GERUCH, BESCHAFFENHEIT · GOÛT, ODEUR, TEXTURE

Le Sommet

RESTAURANT

STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

VOORGERECHTEN

Gerookte Mowi zalm 24

MET MIERIKSWORTEL EN ASPERGE

Smoked Mowi salmon · with horseradish and asparagus
Geräucherter Mowi-Lachs · mit Meerrettich und Spargel
Saumon Mowi fumé · avec raifort et asperge

Zacht gegaarde venkel 18

MET APPEL VINAIGRETTE EN JONGE KAAS

Slow-cooked fennel · with apple vinaigrette and young cheese
Sanft gegartes Fenchel · mit Apfel-Vinaigrette und jungem Käse
Fenouil doucement cuit · avec vinaigrette de pomme et jeune fromage

Rauw gemarineerde tonijn 22

MET AVOCADO CRÈME EN EEN VINAIGRETTE VAN SAMBAI

Raw marinated tuna · with avocado cream and a sambai vinaigrette
Roh marinierter Thunfisch · mit Avocadocreme und einer
Sambai-Vinaigrette
Thon mariné cru · avec crème d'avocat et vinaigrette de sambai

Steak tartaar 22

MET DRAGON MAYONAISE EN GROENE KRUIDEN

Steak tartare · with tarragon mayonnaise and green herbs
Steak Tartar · mit Estragon-Mayonnaise und grünen Kräutern
Steak tartare · avec mayonnaise à l'estragon et herbes vertes

Zeeuwse creuses — 6 st/p 28

GESERVEERD MET CITROEN EN SJALOTTENVINAIGRETTE

Zeeland oysters · served with lemon and shallot vinaigrette
Zeeländische Creuses · serviert mit Zitrone und Schalotten-Vinaigrette
Creuses de Zélande · servies avec citron et vinaigrette à l'échalote

Carpaccio van Holsteiner 23

MET EEN CRÈME VAN KNOLSELDER EN KALAMATA OLIJF

Carpaccio of Holsteiner · celeriac cream and Kalamata olive
Carpaccio vom Holsteiner · Knollenselleriecreme und Kalamata-Olive
Carpaccio de Holsteiner · crème de céleri-rave et olive Kalamata

Garnalenkroket 22

VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN

Shrimp croquette · grandmother Henriëtte's recipe · parsley · lemon
Garnelenkrokette · Rezept von Oma Henriëtte · Petersilie · Zitrone
Croquette de crevettes · recette de grand-mère Henriëtte · persil · citron

DESSERTS · NACHTISCHE · DESSERTS

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 14

DAME BLANCHE 14

PANNA COTTA 12

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 12

KAZEN VAN KAASMEESTER VAN TRICHT 17

Cheeses by Van Tricht
Fromages de Van Tricht
Käse von Van Tricht

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

HOOFDGERECHTEN

Roggeveugel 34

BEURRE NOISETTE EN KAPPERTJES

Ray wing · beurre noisette and capers
Rochenflügel · beurre noisette und Kapern
Aile de raie · beurre noisette et câpres

Zeebaars in zoutkorst (2 personen) 86

HELE ZEEBAARS, INCLUSIEF HOLLANDAISESAUS

Whole sea bass in salt crust · (2 pers.), including hollandaise sauce
Ganzer Seebarsch in Salzkruste · (2 Pers.), inklusive Sauce Hollandaise
Bar entier en croûte de sel · (2 pers.), sauce hollandaise incluse

Filet pur met pepersaus 42

Beef tenderloin · with pepper sauce
Rinderfilet · mit Pfeffersauce
Filet pur · avec sauce au poivre

Kabeljauwhaas met mousselinesaus 40

Cod loin · mousseline sauce
Kabeljaufilet · Mousseline-Sauce
Dos de cabillaud · sauce mousseline

Ravioli al basilico 28

Lamsfilet 34

MET PARELCOUSCOUS, RAS EL HANOUT EN GEKRUIDE JUS

Lamb fillet · pearl couscous, ras el hanout and spiced gravy
Lammfilet · Perl couscous, Ras el Hanout und gewürzte Jus
Filet d'agneau · couscous perlé, ras el hanout et jus épicé



SIDES · BEILAGEN · ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN

Verse Zeeuwse frieten · Fresh Zeeland fries · 5

Frites fraîches de Zélande · Frische Zeeland-Pommes frites

Pommes mousseline · Kartoffelmousseline · Pommes mousseline 5

Geglaceerde jonge worteltjes · Glazed baby carrots · 5
Glasierte junge Möhren Jeunes · carottes glacées

Witte asperge met hollandaise · White asparagus with
hollandaise · Asperges blanches sauce hollandaise · 12
Weißer Spargel mit Sauce Hollandais

Lentegroene salade · Spring green salad · Frühlingssalat · 5
Salade verte printanière

Trostomaatjes met fijne kruiden · Cherry tomatoes with
fine herbs · Tomates cerises aux fines herbes · Kirschtomaten
mit feinen Kräutern 5

Gegrilde jonge broccoli · Grilled young broccoli · 5
Jeune brocoli grillé · Gegrillter junger Brokkoli