

LUNCH



VOORGERECHTEN / STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN

Gerookte Mowi zalm met mierikswortel en asperge € 24 ●

Smoked Mowi salmon with horseradish and asparagus

Saumon Mowi fumé avec raifort et asperge

Geräucherter Mowi-Lachs mit Meerrettich und Spargel

Zacht gegaarde venkel met appel vinaigrette en jonge kaas 🌱 € 18 ●

Slow-cooked fennel with apple vinaigrette and young cheese

Fenouil doucement cuit avec vinaigrette de pomme et jeune fromage

Sanft gegartes Fenchel mit Apfel-Vinaigrette und jungem Käse

Rauw gemarineerde tonijn met avocado crème en een vinaigrette van sambai € 22 ●

Raw marinated tuna with avocado cream and a sambai vinaigrette

Thon mariné cru avec crème d'avocat et vinaigrette de sambai

Roh mariniertes Thunfisch mit Avocadocreme und einer Sambai-Vinaigrette

Steaktartaar 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

Zeeuwse creuses geserveerd met mignonette 6 stuks € 28 ●

Zeeland oysters served with mignonette 6 pieces

Creuses de Zélande servies avec mignonette 6 pièces

Zeeländische Creuses serviert mit Mignonette 6 Stück

Carpaccio van Holsteiner met een crème van knolselder en Kalamata olijf € 23 ● ●

Carpaccio of Holsteiner with a celeriac cream and Kalamata olive

Carpaccio de Holsteiner avec une crème de céleri-rave et olive Kalamata

Carpaccio vom Holsteiner mit einer Knollenselleriecreme und Kalamata-Olive

Garnalenkroket volgens recept van oma Henriëtte met peterselie en citroen € 22 ●

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

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

Garnelenkrokette nach Rezept von Oma Henriëtte mit Petersilie und Zitrone

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

Roggeleugel beurre noisette en kappertjes € 34 ●

Ray wing beurre noisette and capers

Aile de raie beurre noisette et câpres

Rochenflügel Beurre Noisette und Kapern

Hele zeebaars in zoutkorst – voor 2 personen, inclusief hollandaisesaus € 86 ●

Whole sea bass in salt crust – for 2 persons, including hollandaise sauce

Bar entier en croûte de sel – pour 2 personnes, sauce hollandaise incluse

Ganzer Seebarsch in Salzkruste – für 2 Personen, inklusive Sauce Hollandaise

Lamsfilet, parelcouscous, ras el hanout en kruidige jus € 34 ●

Lamb fillet, pearl couscous, ras el hanout and spiced gravy

Filet d'agneau, couscous perlé, ras el hanout et jus épicé

Lammfilet, Perlcouscous, Ras el Hanout und gewürzte Jus

Filet pur met pepersaus € 42 ●

Beef tenderloin with pepper sauce

Filet pur avec sauce au poivre

Rinderfilet mit Pfeffersauce

Kabeljauwahas, Hollandaise saus € 40 ●

Cod loin, sauce Hollandaise

Dos de cabillaud, sauce Hollandaise

Kabeljaufilet, Hollandaise - Sauce

Ravioli al basilico € 28 ● ●

Ravioli al basilico

Ravioli al basilico

Ravioli al basilico

SUGGESTIEWIJNEN PER GLAS

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

Meer informatie over onze wijnen?
Vraag naar de wijnkaart.

BIJGERECHTEN / SIDES / ACCOMPAGNEMENTS / BEILAGEN € 5

Verse Zeeuwse frieten

Fresh Zeeland fries

Frites fraîches de Zélande

Frische Zeeland-Pommes Frites

Geglanceerde jonge worteltjes

Glazed baby carrots

Jeunes carottes glacées

Glasierte junge Möhren

Trostomaatjes met fijne kruiden

Cherry tomatoes with fine herbs

Tomates cerises aux fines herbes

Kirschtomaten mit feinen Kräutern

Aardappel mousseline

Pommes mousseline

Pommes mousseline

Kartoffelmousseline

Gegrilde jonge broccoli

Grilled young broccoli

Jeune brocoli grillé

Gegrillter junger Brokkoli

Witte asperge met hollandaise € 12

White asparagus with hollandaise

Asperges blanches sauce hollandaise

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise

Lentegroene salade

Spring green salad

Salade verte printanière

Frühlingsalat

