

OM MEE TE BEGINNEN | zum Auftakt

OESTERS | Austern

Zeeuwse platte oester | Flachauster aus Zeeland

met een beetje citroen 3 st | St. 12.5

mit einem Spritzer Zitrone 6 st | St. 22.5

kleine proeverij | kleine Verkostung 3 st | St. 17.5

rode biet, haringkaviaar, olijfolie | lychee-schuim, codium | gepofte wilde rijst, kervel

rote Bete, Heringskaviar, Olivenöl | Litschi-Schaum, Codium Alge | gepufftem Wildreis, Kerbel

CHARCUTERIE | luftgetrocknetes

Spaanse Fuet 12.5 [40 gr]

selectie, met Baskische mosterd en balsamico

Spanische Fuet Auswahl, mit baskischem Senf und Balsamico

Pata negra 14.5 [50 gr]

met geroosterde amandelen | mit gerösteten Mandeln

Spaanse Fuet en pata negra 17.5 [70 gr]

Spanische Fuet und Pata Negra



HALVE VOORAF OF HELE DAARNA?

ein halber als Vorspeise oder ein ganzer als Hauptgang?

p/100 gr 17.5

Oosterschelde kreeft, gekookt of van de plancha

met een kleine groene salade, frietjes en zelfbereide mayonaise

Oosterschelde Hummer, gekocht oder vom Grill

mit kleinem grünen Salat, Pommes Frites und Mayonnaise



VOORGERECHTEN | Vorspeisen

Vaartochtje met onze Oosterscheldeboer | mossel, krab en paling 24.5
Bootfahrt mit unserem 'Oosterschelde' Fischer | Muscheln, Krabbe und Aal

Spicy zalmtartaar met koude groentjes 21.5
Würzigen Lachstartar mit kalte Frühlingsgemüse

Kalfszwezerik met gepofte rijst en hoisin saus 23.5
Kalbsbries mit gepufftem Reis und Hoisinsauce

Coeur de boeuf tomaat met geitenkaas en bleekselderij 17.5
✔ Coeur-de-Boeuf Tomate mit Kräuter aus dem Ofen mit Ziegenkäse und Sellerie

HOOFDGERECHTEN | Hauptspeisen

Gegrilde coquilles en tonijn met rozemarijnrisotto 29.5
Gegrillte Muscheln und Thunfish mit Rosmarinrisotto

Lamsrack met voorjaarsgroentjes, kruidensaus 34.5
en Pont-Neuf aardappelen
Lammrücken mit Frühlingsgemüse, Kräutersauce
und Pont Neuf Kartoffeln

Met groene kruiden gevuld piepkuiken, bearnaisesaus en gratin 24.5
Gefüllte Stubenküken, Bearnaisesauce und Gratin Kartoffeln

Witte asperges, knolselderij en champignons 23.5
met aardappelmousseline en look-witte wijn-citroensaus
✔ Holländische Spargel, Knollensellerie und Pilze
mit Kartoffel-Mousseline und Sauce von Knoblauch, Weißwein und Zitrone



Wij vernemen eventuele allergieën en dieetwensen graag minimaal 48 uur
vóór uw komst. Aanpassingen op de dag zelf zijn helaas niet meer mogelijk.
Bitte informieren Sie uns mindestens 48 Stunden vor Anreise über eventuelle Allergien,
Unverträglichkeiten oder Diätwünsche. Änderungen am Tag selbst sind leider nicht möglich.



NAGERECHTEN | Nachspeisen

Kaasselectie van vijf kazen van “Het Kaasatelier” met garnituur 16.5

Auswahl an fünf verschiedenen Käsesorten vom „Het Kaasatelier“

Chocolademousse, frambozen-rabarbersorbet, crème brûlée 14.5

Schokoladenmousse, Sorbet von Himbeeren-Rabarber, Crème Brulée

Taartje met duindoorncompote, merengue en geitenyoghurt-cranberry-ijs 14.5

Törtchen mit Sanddornkompott, Merengue und Ziegenjoghurt-Cranberry-Eis

Quintet van citrusfruit | sinaasappel, bergamot, mandarijn, grapefruit, limoen 14.5

Quintett der Zitrusfrüchte | Orange, Bergamotte, Mandarine, Pampelmuse und Limone

ONS LENTEMENU | unser Frühlingsmenü

Salade met lamsham en asperges

Salat mit Lammschinken und Spargel

of | oder

Velouté van vergeten groenten met soldaatjes

✓ Cremige Suppe von ‚vergessenem Gemüse‘ mit Croutons

⌘

Vis van de markt | plancha • gratin • groentjes

Fisch vom Markt | Grill • Gratin • Gemüse

of | oder

Iberico varkenswang met soja en ponzu, knolselderij en groentjes

Iberico Schweinebacken mit Soja-Ponzu Sauce, Sellerie und Frühlingsgemüse

⌘

Chocolade-ijs, Zeeuwsche zoute, koffiesaus, warme noten crumble

Schokoladeneis, Zeeländische Salzkörner, Kaffee Sauce und warmes Nuss-Crumble

of | oder

Taartje met merengue-citroen en sorbet van groene appel

Törtchen mit Merengue-Zitrone und Apfelsorbet vom grünen Apfel

alleen menu | nur das Menü 45

menu incl. 2 glazen wijn, mineraalwater en koffie of thee 65

inklusive 2 Gläser Wein, Mineralwasser und Kaffee oder Tee