

OM MEE TE BEGINNEN | zum Auftakt

OESTERS | Austern

Zeeuwse platte oester | Flachauster aus Zeeland

met een beetje citroen 3 st | St. 13.5

mit einem Spritzer Zitrone 6 st | St. 24.5

kleine proeverij | kleine Verkostung 3 st | St. 19.5

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 14.5

selectie, met Baskische mosterd en balsamico

Spanische Fuet Auswahl, mit baskischem Senf und Balsamico

Pata negra 16.5

met geroosterde amandelen | mit gerösteten Mandeln

Spaanse Fuet en pata negra 19.5

Spanische Fuet und Pata Negra



HALVE VOORAF OF HELE DAARNA?

ein halber als Vorspeise oder ein ganzer als Hauptgang?

p/100 gr 12.5

Canadese kreeft, gekookt of van de plancha

met een kleine groene salade, frietjes en zelfbereide mayonaise

kanadische Hummer, gekocht oder vom Grill

mit kleinem grünen Salat, Pommes Frites und Mayonnaise



VOORGERECHTEN | Vorspeisen

Vaartochtje met onze Oosterscheldeboer | mossel, krab en paling 29.5
Bootfahrt mit unserem 'Oosterschelde' Fischer | Muscheln, Krabbe und Aal

Rouleau van roodbaars met groene groenten en Zeeuwse kruiden 25.5
Rotbarschrolle mit grünem Gemüse und Zeeländischen Kräutern

Kalfszwezerik met gepofte rijst en hoisin saus 26.5
Kalbsbries mit gepufftem Reis und Hoisinsauce

Coeur de boeuf tomaat met geitenkaas en bleekselderij 19.5
✔ Coeur-de-Boeuf Tomate mit Kräuter aus dem Ofen mit Ziegenkäse und Sellerie

HOOFDGERECHTEN | Hauptspeisen

Gegrilde coquilles en tonijn met rozemarijnrisotto 34.5
Gegrillte Muscheln und Thunfish mit Rosmarinrisotto
supplement | Oosterscheldekreeft 14.5
Zuslag | Oosterschelde Hummer 14.5

Trio van Rund met knolselderij en lamsoor 36.5
short-rib | entrecôte | bitterbal
Trio vom Rind mit Knollensellerie und Strandflieder

Kalfswang met zoete aardappel en groene asperges 29.5
Kalbsbäckchen mit Süßkartoffeln und grünem Spargel

Bloemkool met zilte groenten, beurre noisette en espuma 24.5
✔ Blumenkohl mit gesalzenem Gemüse, Nussbutter und Schaum



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 19.5

Auswahl an fünf verschiedenen Käsesorten vom „Het Kaasatelier“

Chocolademousse, frambozen-rabarbersorbet, crème brûlée 16.5

Schokoladenmousse, Sorbet von Himbeeren-Rabarber, Crème Brulée

Taartje met merengue-citroen en sorbet van groene appel 16.5

Törtchen mit Merengue-Zitrone und Apfelsorbet vom grünen Apfel

Structuren van braam met sorbet van zwarte bessen en basilicum 16.5

Strukturen von Brombeere mit Sorbet von schwarzen Johannisbeeren und Basilikum

ONS ZOMERMENU | unser Sommermenü

Salade met hoen en gemarineerde makreel

Salat mit Huhn und marinierte Makrele

of | oder

Gazpacho met komkommer en mozzarella

supplement | Hollandse garnalen 4.5

✓ **Gazpacho mit Gurke und Mozzarella**

Zuslag | holländische Garnelen 4.5



Vis van de markt | plancha • gratin • groentjes

Fisch vom Markt | Grill • Gratin • Gemüse

of | oder

buikspek met chimichurri en polenta

Schweinebauch mit Chimichurri-sauce und Polenta



Bolus-ijs met balsamico en structuren van kersen

Zeeländisches Bolus-eis mit Balsamico und Strukturen von Kirschen

of | oder

Aardbeien met witte chocolademousse en vanille-ijs

Erdbeeren mit weißem Schokolademousse und Vanille-Eiscreme

alleen menu | **nur das Menü** 49.5

menu inclusief 2 glazen wijn, mineraalwater en koffie of thee 69.5

inklusive 2 Gläser Wein, Mineralwasser und Kaffee oder Tee