

OM MEE TE BEGINNEN | zum Auftakt

OESTERS | Austern

Zeeuwse oester | Auster 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



'het Meisje van Mondragon'

Zeeuws sculpturist Charlotte Koster is internationaal bekend, met name om haar beelden van Noordzeegolven. Zij maakte in opdracht deze hoofdjes van 'het meisje van Mondragon' welke aan de voorgevel van dit pand zitten. Elk hoofdje is door haar met de hand vervaardigd uit wilde zeeklei, afkomstig van oud land uit Zeeuwse schorren en slikken.

Deze beeldjes zijn bij ons helaas niet te koop, echter Charlotte heeft er nog een aantal in haar atelier in de Poststraat, nr. 20, staan die wél te koop zijn.

KOUDE GERECHTEN | kalte Speisen

Salade met gerookte zalm, gerookte paling en krab 24.5

Salat mit Räucherlachs, Räucheraal und Krabbe

Tartaar van diamanthaas, frisse aardappelsalade, geraspte eidooier, crème van vadouvan 24.5

Tatar von Rinderfilet, frischer Kartoffelsalat, geriebenen Eigelb und Vadouvancreme

✓ **Bladerdeeg met paddenstoelen, pompoen en geitenkaas | truffeljus** 21.5

Blätterteig mit Pilzen, Kürbis und Ziegenkäse | Trüffelsauce

✓ **Salade van couscous, crème van geitenkaas, rode biet en walnoot, met komkommer-vinaigrette** 19.5

Couscous Salat, Ziegenkäsecreme, rote Bete, Walnuss und Gurkenvinaigrette

WARME GERECHTEN | warme Speisen

Zeewolf | plancha • gratin • groentjes 25.5

Seewolf | Grill • Gratin • Gemüse

Rack van boerderijhert met 'hete bliksem' en rode wijnsaus 27.5

Hirschkarree mit holländischem Kartoffel-Sauerkraut-Apfelkompott und Rotweinsauce

✓ **Aardappelmousseline, barbecue-prei, hazelnoot, gekonfijt mosterdzaad en vinaigrette van kappertjes** 24.5

Kartoffelmusselin, Lauch vom Grill, Haselnuss, marinierte Senfsamen und Vinaigrette von Kapern

NAGERECHTEN | Nachspeisen

Vanille panna cotta, granité en gel van bloedsinaasappel, merengue met citrus 16.5

Vanille-Panna Cotta, Granité und Gel von Blutorange, Merengue mit Zitrus

Warme tarte tatin van onze patissier, met een bol vanille-ijs 16.5

Warmer Tarte-tatin von unserem Patissier, mit Vanille-Eiscreme

SANDWICHES | Sandwiches

Carpaccio van rund 12.5

Carpaccio von Rinderfilet

Rundvleeskroketten (2 st) een met kleine salade 12.5

Rinderkroketten (2 St.) mit kleinem Salat

Garnalenkroketten (2 st) een met kleine salade 16.5

Garnelenkroketten (2 St.) mit kleinem Salat

Tosti met ham en kaas, bechamelsaus en gesmolten Gruyère 11.5

Toast mit Schinken und Käse, Bechamel Sauce und geschmolzenem Gruyère

Tosti met ham en kaas, bechamelsaus, gesmolten Gruyère en spiegelei 12.5

Toast mit Schinken und Käse, Bechamel Sauce, geschmolzenem Gruyère und Spiegelei

Uitsmijter (3 eieren) 16.5

met naar keuze gerookte zalm **of** spek **of** carpaccio

Spiegelei (3 Eier)

mit nach Wahl Räucherlachs **oder** Speck **oder** Carpaccio

12-uurtje Mondragon | naar keuze 17.5

kalfskroket + broodje carpaccio + tomatensoep

of

garnalenkroket + broodje gerookte zalm + vissoep

“12-uurtje” Mondragon | nach Wahl

Kalbskrokette + Carpaccio Sandwich + Tomatensuppe

oder

Garnelenkrokette + Sandwich Räucherlachs + Crèmesuppe

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.