

# STARTERS

## SASHIMI ROYALE 22.50 | 37.50\*

Zalm | tonijn | coquille | oester | langoustine | japanse garnituren

## TONIJN TARTAAR 18.50 | 32.50\*

Guacamole | sesam krokant | pico de gallo

## COQUILLE & NOORDZEEKRAB 19.50 | 35.00\*

Beurre blanc | basilicumolie | ingelegde venkel

## ZALM & PALING 17.50 | 29.50\*

À la Minute gerookte zalm | paling | bietstructuren | oester-emulsie | granny smith

## KALF & TONIJS 16.50 | 29.50\*

Kalfshaas | tonijn (Ortiz) | kappers | ansjovis | ei

## STEAK TARTAAR 15.50 | 27.50\*

Diamanthaas | ansjovisolie | aardappelkrokant | eigeel 65°

# SOEP

## BISQUE VAN KREEFT 14.00 | 27.00\*

Kreeftenvlees | luchtige room

## VISSOEP 13.00 | 25.00\*

Schelp & schaaldieren | aioli | gruyère

\*Onze starters en soepen kunnen ook als hoofdgerecht worden geserveerd

# M E N U



# A LA PLANCHA

## KABELJAUW | 27.50

Gekonfijte tomaat | crispy kappertjes | jus van langoustine

## ZEEBAARS | 28.50

Paella | Pimientos de Padrón | rookzout | inktvis

## ZEETONG | 9 PER 100 GRAM

Peterselie | citroen | fleur de sel | roomboter

## WILDE GAMBA'S | 27

Ongepeld | 5 stuks | saus 'Maritime'

# GEKOOKT

## ZEEUWSE MOSSELEN | 25.50

Op zeeuwse wijze gekookt | friet | sauzen

\*seizoens gebonden

# GRILL

## STEAK BAVETTE | 26.50

Gepofte tomaat | krokante polenta | asperge | jus van sherry

## TOURNEDOS | 28.50

Au poivre | cognac | kalfjus | paddenstoelen

\*Supplement friet met verse mayonaise 3.50

# KIDS

## VOORGERECHTEN

Ham & meloen	10
Garnalenkroket   verse garnalen   mayonaise	11
Tomatensoep   basilicum	8.50

## HOOFDGERECHTEN

Sliptong   diverse groentes   puree	15.50
Biefstuk   jus   diverse groentes   puree	14.50

## NAGERECHT

Aardbeien   vanille-ijs   slagroom	7.50
Kids 3-gangen menu	18.50



Wij hebben een regelmatig wisselend vegetarisch of vegan menu! Vraag naar de mogelijkheden.  
Laat u ons alstublieft uw allergieën of dieet wensen weten?

# SCHELP & SCHAALDIEREN

## PLATEAU 1 | 38.50

6 oesters | krabscharen | garnalen | 1 wilde gamba  
2 langoustines | brood | verse mayonaise

## PLATEAU 2 | 49.50

6 oesters | krabscharen | garnalen | 1 wilde gamba  
langoustines | gestoomde kokkels | king krab | brood | verse mayonaise

## PLATEAU 3 | 69.50

6 oesters | krabscharen | garnalen | 1 wilde gamba  
langoustines | halve kreeft | gestoomde kokkels |  
king krab | brood | verse mayonaise

## PLATEAU ROYALE 2 PERSONEN | 147.50

12 oesters | krabscharen | garnalen | 2 wilde gamba |  
langoustines | hele kreeft | gestoomde kokkels |  
king krab | coquilles | brood | verse mayonaise

## KREEFT | DAG PRIJS

Gekookt of gegrild | verse mayonaise  
\*In het seizoen serveren wij Oosterscheldekreeft

## KING KRAB SCHAREN | 22.50 PER 100 GRAM

Gekookt | verse mayonaise

## LANGOUSTINES | 29.50 PER 300 GRAM

Gekookt of gegrild | verse mayonaise

## NOORDZEEKRABSCHAREN 19.50 | 32.50

Gekookt | verse mayonaise  
300 | 500 gram

## KOKKELS | 14

Zeeuwse kokkels | tomaat | knoflook |  
witte wijn | peterselie

## HOLLANDSE GARNALEN | 16

Gepelde garnalen | salade |  
cocktailsaus

## OESTERS

Zeeuwse Creuse no.3 14.50 | 29  
1/2 of heel dozijn

Zeeuwse Platte 3/0 22.50 | 45  
1/2 of heel dozijn

Gillardeau no.3 32.50 | 65  
1/2 of heel dozijn

Combinatiebord 22.50 | 44.50  
1/3 Gillardeau | 1/3 Platte | 1/3 Creuse

# ZOET

## CRÈME BRÛLÉE | 9.50

Rood fruit | vanille ijs

## SORBET | 9

Aardbei | framboos | citroen | chocolade | crumble

## TIRAMISU | 9

Framboos | witte chocolade | amandel

## LIMONCELLO TAART | 9

Rood fruit | vanille-crème

# KAAS

## KAAS PLATEAU | 14.50

Selectie kazen van het seizoen geaffineerd door Michel van Tricht uit Antwerpen

