

# STARTERS

## CRUDO VAN ZEEBAARS 18.50 | 37.00\*

Gebrande langoustine | venkel | kapper | tomaat

## COQUILLE 19.50 | 39.00\*

Linzensalsa | wortel | truffel

## ROOKPALING & EENDENLEVER 22.50 | 45.00\*

Gelakte rookpaling | eendenlever | sinaasappel | kerrie | rode biet

## VEGA(N) 16.50 | 27.50

Padron peper | tomaat | geitenkaas | olijf | bieslook

\*ook vegan te bestellen

## BEEF TATAKI 17.50 | 35.00\*

Ponzu | knoflook | krokante groenten | Soja

## HOLLANDSE GARNALEN 17.50 | 35\*

Gepelde garnalen | salade | cocktailsaus

## MARITIME ROYALE | 27.50 P.P

Selectie van de voorgerechten

# SOEP

## BISQUE VAN KREEFT 14.50 | 29.00\*

Kreeftenvlees | luchtige room

## VISSOEP 13.50 | 27.00\*

Schelp & schaaldieren | aioli | gruyère

\*Onze starters en soepen kunnen ook als grote portie besteld worden.

# M E N U



# A LA PLANCHA

## ZEEDUIVEL | 28.50

Saltimbocca van Zeeduivel | olijf | pistache | pancetta | salie

## RISOTTO | 35.00

Kreeft | langoustine | 'spicy' Gremolata | citroen | venkel

## ZEETONG | 9.75 PER 100 GRAM

a la Meunière | groente van het seizoen

## GNOCCHI VEGA(N) | 19.50

Tomatencompote | asperge | parmezaan | chilipeper

\*ook vegan te bestellen

## KALFSWANG & ZWEZERIK | 28.50

Pastinaak | curry-olie | kalfjus met mosterd

# GEKOOKT

## ZEEUWSE MOSSELEN | 25.50

Op zeeuwse wijze gekookt | friet | sauzen

\*seizoens gebonden

# GRILL

## WAGYU STAARTSTUK | 39.50

Gepekeld pompoen | zwarte knoflook | rucola

## TOURNEDOS | 30.00

Paddenstoelen | sjalotconfit | truffeljus

\*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	22.50



# SCHELP & SCHAALDIEREN

## PLATEAU 1 | 39.50

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

## PLATEAU 2 | 52.50

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

## PLATEAU 3 | 75.00

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

## PLATEAU ROYALE 2 PERSONEN | 150.00

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 | 30.00 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 15 | 27.50\*

Zeeuwse kokkels | tomaat | knoflook |  
witte wijn | peterselie

\*Onze starters en soepen kunnen ook  
als grote portie worden besteld

## OESTERS

Zeeuwse Creuse no.3 15.50 | 31  
1/2 of heel dozijn

Zeeuwse Platte 3/0 23.50 | 47  
1/2 of heel dozijn

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

Combinatiebord 23.50 | 47  
1/3 Gillardeau | 1/3 Platte | 1/3 Creuse

# ZOET

## CRÈME BRÛLÉE | 9.50

Rood fruit | vanille ijs

## SEMIFREDDO | 9.50

Ananas - karamel | passievrucht | amarena-kers

## ZABAGLIONE | 9.50

sabayon | rood fruit | basilicum | Amandel-koekjes

## AMBACHTELIJK IJS VAN PATISSERIE VAN ECK | 3 PER BOL

Vraag naar smaken van het seizoen

# KAAS

## KAAS PLATEAU | 15.50

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

