

STARTERS

LANGOUSTINE & BUIKSPEK 21.50 | 43*  
Bieslook | aardappel | truffel

COQUILLE & KALF 19.50 | 39*    
Peterseliewortel | zure room | kaviaar

TONIJN 19.50 | 39*    
Pappadum | sesam | soja

GROENE BLOEMKOOL & ASPERGES 16.50 | 33* 
Tartaar | gebrande uitjes | 'Asian' dressing

STEAK TARTAAR 17.50 | 35*  
Krokante aardappel | gerookt eigeel | parmezaan

HOLLANDSE GARNALEN 18.50 | 37*  
Gepelde garnalen | salade | cocktailsaus

STARTER 'DELUXE' 27.50 | 55*        
Tonijn | krabschaar | langoustine | oester | coquille

SOEP

BISQUE VAN KREEFT 14.50 | 29*   
Kreeftenvlees | luchtige room





VISSOEP 14 | 28*   
Schelp & schaaldieren | aioli | oude kaas

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

M E N U



A LA PLANCHA

ZEEBAARS 'ZEELANDAISE' | 29.50    
Kokkels | mosselen | zeebanaan | fregola | kreeftensaus

KREEFT & OCTOPUS | 37.50   
Bomba rijst | carbonara | venkel | gerookte paprika

ZEETONG | 12 PER 100 GRAM  
a la Meunière | groente van het seizoen

KNOLSELDERIJ & KONINGSZWAM | 22.50 
Crème van selderij | eekhoorntjesbrood | aardappelkonfijt

TOURNEDOS | 34.50  
Shiitake | miso | espresso | selderij



GEKOOKT

ZEEUWSE MOSSELEN | 27.50   
Op zeeuwse wijze gekookt | friet | sauzen

*seizoensgebonden

GRILL

BAVETTE | 32.50 
Padron | balsamico-jus | gebrande ui



LAMSSTEAK | 28.50  
Aubergine | harissa | couscous


*Supplement friet met verse mayonaise 3.50

KIDS



VOORGERECHTEN


Ham & meloen 11

Garnalenkroket | verse garnalen | mayonaise 12  


Tomatensoep | basilicum 9.50 

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars | diverse groentes | puree 16.50  

Biefstuk | jus | diverse groentes | puree 15.50 

NAGERECHT

Aardbeien | vanille-ijs | slagroom 8.50 

Kids 3-gangen menu 23.50



SCHELP & SCHAALDIEREN

PLATEAU 1 | 42

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

PLATEAU 2 | 55

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

PLATEAU 3 | 77.50

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

PLATEAU ROYALE 2 PERSONEN | 160

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

KREEFT | DAG PRIJS

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

KING KRAB SCHAREN | 30 PER 100 GRAM

Gekookt | verse mayonaise

LANGOUSTINES | 29.50 PER 300 GRAM

Gekookt of gegrild | verse mayonaise

NOORDZEEKRABSCHAREN 21.50 | 43*


Gekookt | verse mayonaise
300 | 600 gram


KOKKELS 17.50 | 35*


Zeeuwse kokkels | tomaat | knoflook |
witte wijn | peterselie | venkel

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

OESTERS

Zeeuwse Creuse no.3 19.50 | 39 
1/2 of heel dozijn

Zeeuwse Platte 3/0 27.50 | 55 
1/2 of heel dozijn

Gillardeau no.3 37.50 | 75 
1/2 of heel dozijn

Combinatiebord 26.50 | 53 
1/3 Gillardeau | 1/3 Platte | 1/3 Creuse



ZOET

CRÈME BRÛLÉE | 11.50  
Rood fruit | vanille ijs

PANNA COTTA | 11.50    
Braam | basilicum | limoncello | spongecake | witte chocolade

CHAMPAGNEPARFAIT | 11.50   
Framboos | crèmeux | amandel | karamel | limoen

SORBET | 11.50  
vers fruit | ambachtelijk ijs van Patisserie van Eck

KAAS

KAAS PLATEAU | 15.50  
Selectie kazen van het seizoen geaffineerd
door Michel van Tricht uit Antwerpen

SYMBOLLEN



sesamzaad



NOTEN



Melk



vis



schaaldieren



ei



gluten



mosterd



soja



weekdieren

