

Bites

Anti Pasti (2 personen)

Coppa, mortadella, serrano, olijven, crostini, aioli, tappenade en een lokaal kaasje van Boerderij de Vos € 22,50

Calamari Fritti 250 gram

Verse inktvisringen met citroenmayonaise € 14,50

Bitterballen 10 stuks

Geserveerd met licht grove mosterd € 11,00

Nobashi garnalen

8 stuks met chili dip € 11,50

'Flat Bread' met smeersels per 2 personen

Olijventappenade, tonijn mayonaise & aioli € 12,50

Bittergarnituur 'gemengde warme snacks' 15 stuks

Frikandel, bitterbal, loempia, mexicano, kaastengel € 14,50

Vegi bittergarnituur 'gemengde warme snacks' 15 stuks

Vegan bitterbal, kaastengel, loempia € 14,50

Zeeuwse oesters

Uit de Oosterschelde, geserveerd met citroen en rode wijn azijn met een sjalotje € 3,30 per stuk

7 mini garnalenkroketjes

Met cocktailsaus € 19,50

Stokbroodjes (verkrijgbaar tot 15:00)

Carpaccio - € 14,50

Warm gerookte zalm - € 15,50

Gezond - € 11,50

Tonijnsalade - € 13,50

Salades

Salade sur mer – warm gerookte zalm, tonijnsalade, garnalen € 23,00

Salade carpaccio of burrata - met Italiaanse garnituren € 19,00

Lunch (verkrijgbaar tot 15:00)

Omelet - natuur met brood € 11,00

Boerenomelet met spek en champignons - met brood € 14,50

Omelet met ham/ kaas - en brood € 13,50

2 Vleeskroketten - met salade (brood of friet) € 13,00

2 Kaaskroketten - met salade (brood of friet) € 19,50

2 Garnalenkroketten - met salade (brood of friet) € 21,00

Voorgerechten

Carpaccio met klassieke garnituren

Truffelmayonaise, balsamico crème en pecorino romano € 17,50

Twee garnaalkroketten met cocktailsaus

Gefrituurde peterselie, citroen en gepelde garnalen € 19,50

Twee kaaskroketten met mosterdsaus

Gefrituurde peterselie, citroen en geraspte kaas € 18,00

Combi kroket

Een combinatie van een garnaal en een kaaskroket € 19,00

6 stuks Scampi lookroom

Black Tiger scampi in een knoflookroomsaus € 16,50

6 stuks Scampi Diabolique

Black Tiger scampi in een licht pikante tomatensaus € 16,50

Verse tomatensoep

Met een vleugje crème fraîche en basilicum € 8,50

Bressiaanse vissoep

Geserveerd met rouille, toast en kaas € 16,50

Sashimi crudo van tonijn en zalm met limoncello marinade

Lente ui en wasabi € 19,50

Suggestie van de maand April

Zalm met asperges,

kriel aardappel en mousseline saus € 29,50

Asperge soep € 9,50

Zeeuwse kreeft € 49,50

Hoofdgerechten Vlees

Burger – cheddar, bacon, augurk & hamburgersaus € 23,50

Steak – 250 gram Hereford rund van de grill € 29,50

Toscaans kippannetje – paprika roomsaus & mozzarella € 23,50

Ossobucco – kalfsschenkel met verse groente € 28,50

Entrecôte – 300 gram Holsteiner rund van de grill € 33,50

Tournedos – 200 gram Hereford rund van de grill € 39,50

Rossini – met gebakken ganzenlever en truffel-pepersaus € 48,50

Steak Tartaar – Klassieke garnituren € 26,50

Sauzen

Peperroomsaus of champignonsaus € 3,00

Gebakken champignons of verse bearnaise € 4,00

Verse kruidenboter € 2,50

Spaghetti's

- Bolognaise** – kruidig gehakt in tomatensaus € 19,50
- Frutti di Mare** – zeevruchten € 27,00
- Vongole** – knoflook & chili € 28,50
- Scampi** – knoflook & chili € 25,50

Hoofdgerechten Vis

- Vispannetje** – 3 soorten vis, gegratineerd met kaas € 25,50
- Verse fish 'n chips** – in viskruiden beslag € 23,50
- Sliptong** - 3 stuks met tartaarsaus € 29,50
- Zeetong 450 gram** – met tartaarsaus € 43,50
- 10 Black Tiger Scampi** - in knoflookroomsaus € 24,50
- 10 Black Tiger Scampi** – in diabolique saus € 24,50

Crustacees

- ½ kreeft 'Belle Vue'** – fris slaatje € 25,00
- Hele kreeft 'Belle Vue'** – fris slaatje € 48,50
- Gegrilde hele kreeft 650 gram** - met kruidenboter € 48,50
- Fruits de Mer per persoon verkrijgbaar** € 49,50
- Wullocks, scheermes, langoustines, ½ kreeft, roze garnalen, oesters
- Losse portie wullocks** – gekookt in bouillon € 12,50
- Losse portie roze gekookte garnalen** € 15,00
- Alaska King Crab 350 gram** € 56,50
- 7 Langoustines 13/15** - uit de oven met kruidenboter € 38,50
- Oesters** - Zeeuwse creuses per stuk € 3,30

Nagerechten

- Crème Brûlée** – op basis van tonkabonen met bolletje vanille ijs € 9,50
- Coupe vanille** – met slagroom € 8,00
- Dame Blanche** – met slagroom en Callebaut chocolade € 9,50
- Coupe caramel** – met slagroom, caramel fudge & saus € 9,50
- Sabayon** – vers geklopt met marsala wijn € 11,50
- Verwen koffie** – shotje koffielikeur & macaron € 8,00
- Espresso Martini** – € 9,50
- Pavlova** – vers bosfruit & meringue € 10,00
- Wafel** – met slagroom, aardbei en chocolade € 9,50
- Appelgebak** – van bakkerij 'de zoete inval' € 5,00

Ons ijs wordt ambachtelijk gemaakt door de Heerenhoeve