

Vanaf 17.00 uur te bestellen.

Voorgerechten:

Carpaccio € 10
rundvlees | pijnboompitten | rucola | truffel dressing | Parmezaanse kaas

Picanha € 12
staartstuk | geroosterd | gegrilde courgette | tomaat | peterselie

Geitenkaas & krotten (V) € 9
als carpaccio | gedroogde cranberries | amandelen | goji bessen dressing

Coquilles € 15
gebakken | zwarte quinoa | lime | krab | citroenmayonaise

Tonijn € 14
tataki | komkommer | sesam | soja | Japanse mayonaise | oosterse dressing

Hollandse garnalen € 13
rode biet | gerookte paling | mierikswortel | komkommer | radijs

<p>Sharing & Tasting (per 2 personen) € 14pp Plank vol kleine gerechten om samen te delen en te proeven. Bestaande uit een selectie van de kaart en creatieve ideeën van de keukenbrigade</p>
--

Doordat wij dagelijks werken met verse seizoenproducten kan het soms voorkomen dat bovenstaande gerechten veranderd zijn.

Vanaf 17.00 uur te bestellen.

Soepen:

Soto Ayam soep € 7
Indisch | rijst | groenten | gevogelte | kwartelei

Tomaat (V) € 7
"Dukker" tomaat | croutons | pesto | rode paprika

Vissoep € 7
gegrild oerbrood | vis garnituur | tomaat | gamba | peterselie

Salades:

Salade Caesar € 12
Romeinse sla | Parmezaanse kaas | scharrelei | gegrilde kipfilet | dressing

Gerookte zalm & Gamba's € 14
little gem | avocado | croutons | miso mayonaise | furikake

Geitenkaas salade (V) € 12
mesclun | gepofte tomaat | noten & zaden | gele oerbiet | goji bessen dressing

Doordat wij dagelijks werken met verse seizoenproducten kan het soms voorkomen dat bovenstaande gerechten veranderd zijn.

Vanaf 17.00 uur te bestellen.

Hoofdgerechten:

Tournedos (200 gr) Grainfed ossenhaas rösti aardappel geroosterde groenten Bearnaisesaus	€ 25
Eendenborst gelakt hoi sin 5 spices loempia bospeen jus met citroengras	€ 19
Vlees van de week wisselend vlees gerecht van onze chef met begeleidend garnituur	€ weekprijs
Zeewolf kruidenkorst parelgort fruit de mer beurre blanc saus	€ 19
Zeetong a la Meunier gebakken peterselie boterjus marktgroenten	€ 29
Vangst van de dag wisselend gerecht met geselecteerde ingrediënten uit het seizoen	€ dagprijs
Risotto (V) gepocheerd scharrelei paddenstoelen groene asperge Parmezaanse kaas	€ 14

Plate service

Hamburger Clare Valley Gold (180 gr) Black Angus burger tomaten relish kaas bacon friet	€ 14
Saté (200 gr) kipfilet atjar salade kroepoek cassave pindasaus friet	€ 16
Spare ribs gelakt BBQ saus knoflooksaus Coleslaw friet	€ 18

Doordat wij dagelijks werken met verse seizoenproducten kan het soms voorkomen dat bovenstaande gerechten veranderd zijn.

Vanaf 17.00 uur te bestellen.

Dessert:

U heeft de keuze uit kleine desserts.

Een drietal desserts is gelijk aan een 'normaal' dessert

Heeft u niet genoeg ruimte overgelaten voor het dessert, dan kunt u ook één of twee desserts nemen

- **Ambachtelijk ijs** | in samenwerking met "De IJswinckel" uit Hellevoetsluis
- **Whitie** | witte chocolade brownie | banaan | noten
- **Crème Brûlée** | vanille | rietsuiker
- **Pure chocolade** | mousse | crumble | Pedro Ximinez
- **Dame blanche** | vanille roomijs | slagroom | chocoladesaus
- **"Cranachan"** | hangop | whisky | framboos | havercrunch
- **Dessert van de chef** | wisselend dessert | marktaanbod



per item € 2,75

Kaasplank

3 kazen | mueslibrood | vijgengel

€ 9,50

Doordat wij dagelijks werken met verse seizoenproducten kan het soms voorkomen dat bovenstaande gerechten veranderd zijn.