

Tijdens het bekijken van de menukaart:

Stokbrood kruidenboter	5,00
Stokbrood smeersels	6,50
Schaaltje olijven	4,00
Schaaltje olijven met feta en gedroogde tomaat	5,50

Voorgerechten (met stokbrood)**Koud:**

Carpaccio van ossenhaas	13,00
Pestodressing, zonnebloempitjes, rucola, gedroogde tomaat, Kappertjes en Parmezaanse kaas.	
Oesterzwamcarpaccio (vegan)	13,00
Pestodressing, citroen, rucola, gedroogde tomaat, Kappertjes en zonnebloempitjes.	

Voorgerechten (met stokbrood)**Soep:**

Tomatensoep (vegan)	7,50
Gebonden soep van tomaat, andere groente en basilicum	
Italiaanse tomatensoep met balletjes	8,50
Gebonden soep van tomaat, andere groente en basilicum	
Zeeuwse vissoep	9,50
Een pure bisque met daarin Zeeuwse grijze garnalen	

Voorgerechten (met stokbrood)**Warm:**

Scampi's chef (5 st.)	14,50
Romige knoflookroomsaus met ui en paprika	
Scampi's in de look (5 st.)	14,00
Gebakken in huisgemaakte en licht gebonden knoflookboter	
Gehaktballetjes in Luikse saus	14,00
In roomboter gebakken gehaktballetjes met Luikse saus: Uiensaus met stroop, rozijnen en een licht zuurtje.	

Vis (met salade en friet)

Scampi's Chef (10 st)	24,00
Romige knoflookroomsaus met ui en paprika	
Scampi's in de look	23,00
Gebakken in huisgemaakte en licht gebonden knoflookboter	
Gebakken paling (klassieke manier)	30,00
Goudgeel gebakken paling vergezeld van huisgemaakte Remouladesaus	
Gebakken paling met roomsaus	33,00
Goudgeel gebakken paling met een heerlijke roomsaus	
Vispannetje	27,00
Zalm, scampi's, victoriabaars en mosselen in een lichte Roomsaus met groente	
Pasta pesto met zalm	24,00
Tagliatelle met zalm op de huid gebakken, olijven, feta en Basilicum. Dit gerecht wordt standaard met pasta geserveerd.	
Zeetong (ongeveer 350 gram)	33,00
In de roomboter goudgeel gebakken met remouladesaus apart erbij geserveerd.	

Bij alle gerechten kunt u de frietjes vervangen door rijst, pasta of brood als u dat wenst.

Vlees (met salade en friet)

Homemade stoverij	19,00
Dubbele portie	28,00
Langzaam gegaard rundvlees met uien, laurier, Fond, Hertog Jan Grand Prestige, enz.	
Boeuf Bourguignone	24,00
(langzaam gegaard rundvlees in rode wijn en Diverse groenten)	
Spareribs met knoflooksaus	23,50
Spareribs waar serieus vlees op zit.	
Spareribs dubbel	34,00
Kipsaté met pindasaus	19,00
Gegrilde en zacht gegaarde kipsaté met homemade Pindasaus, pinda's, atjar en gebakken uitjes	
Ribeye van de grill. (300 gram) Heerlijk stuk vlees. Saus erbij?	30,00
Rood, medium-rare, medium, medium+, doorgebakken	
Chateau Briand (Ossenhaas) (225 gram) saus erbij?	28,50
Rood, medium-rare, medium, medium+, doorgebakken	
Sauzen:	3,00

Champignonroomsaus,
peperroomsaus,
Roquefortsaus,
knoflookboter,
strogannoffsaus

Bij alle gerechten kunt u de frietjes vervangen door rijst, pasta of brood als u dat wenst.

Veganistisch

Thaise milde curry met aubergine en minimaïs In kokosmelk met rijst	18,00
Sri Lankaanse Curry (licht pittig) o.a. pompoen, Zoete aardappel, met rijst	18,00
Pasta Alfredo met kastanjechampignons en een vegan romige saus waarin bloemkool verwerkt is.	18,00
Tofu Saté Gemarineerd en gegrild, met huisgemaakte pindasaus	18,00

Salades hoofdgerecht:

Caesar salade, met o.a. Oude kaas zalm spekjes pitjes etc.	18,00
Griekse salade met o.a. olijfjes, feta, tomaat, komkommer etc.	
Geitenkaas salade met o.a. geitenkaas omwonden met spek pitje honing,	

Kindermenu's

Frikandel of kroket met friet	8,50
gepaneerde kiphaasjes met friet	10,00
Kipsaté 2 stokjes	14,00
Spareribs met knoflooksaus	16,00
Scampi's van de Chef (7 stuks)	19,00

Desserts

Warme appelkruimeltaart met ijs en slagroom	8,25
Dame Blanche	6,75
Vanille-ijs, chocoladesaus, gehakte chocolade, Gehakte walnoot en slagroom	
Coupe Caramel	6,75
Vanille-ijs, caramelsaus, gehakte noot, Caramelblokjes, slagroom	
Coupe Kaatje Mossel	7,75
Vanille-ijs, Advocaat, chocoladesaus, slagroom	
Vegan Coupe Caramel	7,25
Vegan cocosijs, caramelsaus, gehakte noot	
Mouilleux au chocolat	7,50
Lavacake met bol ijs en slagroom	
American pancakes met maplesirup	8,25
Vanille-ijs en slagroom	

Van de meeste desserts is een kinder- of seniorenversie te verkrijgen.

Als een dessert niet meer past, dan misschien een Irish Coffee of koffie met digestief of likeurtje ernaast? Of afsluiten met een lekkere dampende kop verse muntthee met honing?