

## Specialiteiten

**Sashimi** 18.50  
Zalm, tonijn, wakame, soja, wasabi

**Steak tartare (175 gr)** 24.50  
Mild of pittig aangemaakt, Franse frites

**Salade Riche** 27.50  
Mooie salade met stukjes kreeft, gebakken coquilles, eendenleverterrine en kreeftenmayonaise

**Gebakken Noordzee tong 500 gr** 42.50  
Spinazie, gebakken aardappel, boterjus, citroen

**Chateaubriand (2 personen)** 69.50  
In zijn geheel gebraden met gebakken paddenstoelen frites en pepersaus

## Oesters

**Fines de Claires No 3 per stuk** 3.75

**Gillardeau No 3 per stuk** 4.95

## Burgers

**Oosterse kip** 21.50  
Spaanse peper, limoen, koriander, knoflook en frites

**Kalfsvlees** 21.50  
Sla, tomaat, augurk, gekarameliseerde ui, dragonmayonaise en frites

**Vegetarisch** 21.50  
Tomatensalsa, crème fraîche, limoen en frites

## Vegetarisch

**Tarte tatin van tomaat** 15.00  
Geitenkaas, notensla en balsamicostroop

**Taco's** 15.00  
Gebakken oesterzwam, shiitake, srirachamayonaise

**Nasi vegetarische stoof** 15.00  
Indisch gekruid pulled jackfruit, atjar tjampoer

**Burrata** 15.00  
Tomaat en basilicumpesto

**Melanzane parmigiana** 15.00  
Van gegrilde aubergine

**Linguine met truffel** 17.50  
Met Parmezaanse kaas

## Bijgerechten

**Gemengde salade** 4.75

**Frites met mayonaise** 5.75

**Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise** 7.50

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Koud

**Kleine pittige “Steak tartare”** 15.00  
Brioche toast, truffelmayonaise

**Entrecôte tataki** 15.00  
Ingelegde, komkommer, radijs, gember en sesam-soja dressing

**Rilette van eend** 15.00  
Brioche, gekonfijte appel, eendenlevermousse, Calvadosstroop

**Blini's, gerookte zalm** 17.50  
Crème fraîche, citroenrasp, haringkaviaar

**Carpaccio van tonijn** 17.50  
Op krokant filodeeg, panko gamba's en wasabimayonaise

**Krabsalade met avocado** 17.50  
Krabmayonaise, zoetzure bloemkool

**Pata Negra** 18.50  
Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

**Eendenleverterrine** 18.50  
Brioche toast, vijgencompôte

**Gerookte IJsselmeerpaling** 18.50  
Lauw warme aardappel, groene appel, bleekselderij

**Burrata met tonijntartaar** 19.50  
Met verse gember en limoen

## Warm

**Zeeuwse Creuses No 2 (3 stuks)** 15.00  
Gegratineerd met sabayonne, kerrie, knoflook

**Lauw- warme zalm filet** 16.50  
Roerei, bieslook en spekjesdressing

**Boneless spareribs** 16.50  
Sweet & spicy, koolsla, Mo saus

**Chinese flensjes** 17.50  
Gekonfijte eend, prei, taugé, komkommer, bosui en hoisin

**Spaghettoni à la Fruits de Mer** 17.50  
Mosselen, gamba's, coquilles, kokkels, kreeftensaus

**Kabeljauwrugfilet** 17.50  
Met room, knoflook, spinazie, Parmezaanse kaas

**Hertenstoof** 17.50  
Stoofpeer, aardappelpuree, jus met laurier

**Zeeduivel mootje** 18.50  
Gele curry, gamba, limoen, rode peper, gember en kokos

**Gebakken coquilles** 18.50  
Geroosterde bloemkool, hazelnoot, beurre blanc

**Krokant gebakken zwezerik** 19.50  
Paddenstoelenrisotto, romige morieljesaus

## Nagerechten

<b>Scroppino</b>	9.00
<b>Crème Brûlée</b>	10.00
<b>Mascarpone karamel crème</b>	10.50
<b>Wentelteefje van suikerbrood</b> Kaneelijs	11.50
<b>Chocolade lavataartje</b> Frambozensorbet	12.50
<b>Appelstrudel</b> Warm appeltaartje met vanillesaus en ijs	12.50
<b>Diverse Kazen</b> Binnen- en buitenlandse kazen, noten- roggebrood, appelstroop	15.00

## Dessertwijnen & Specials

<b>Elysium</b> Donker fruit, rozen, lychee.Fruitige volle smaak	8.50
<b>Maculan</b> Zoet en fris met tonen van honing en bloesem	8.50
<b>Pedro Ximenez Sherry</b> Zoete krenten, dadels met een stroperige smaak	8.50
<b>Kopke Colheita Port</b> Krenten, gekonfijt en gedroogd fruit	7.50
<b>Irish Coffee</b> Of met ieder ander gewenste likeur	9.50
<b>Espresso Martini</b> Kahlua, vodka, espresso	11.50

## Voor bij de koffie

<b>Bonbons per stuk</b> Van lokale chocolatier Smit's Delicious	2.35
<b>Macarons per stuk</b>	1.75

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Lunch

<b>Provençaalse vissoep</b>	15.00
Rijkgevulde vissoep met gruyère, rouille en croutons	
<b>Flatbread geitenkaas</b>	15.00
Crème fraîche, knoflook, tijm, courgette, citroen, Parmezaanse kaas, spicy honey	
<b>Vegetarisch frietje stoof</b>	17.50
Indisch gekruid vegetarisch stoofvlees	
<b>Salade krokante boerenkip</b>	17.50
Met gefrituurde gamba's en kruidenmayonaise	
<b>Pita hete kip</b>	17.50
Italiaanse pita, pikante kip, sambalmayonaise	
<b>Omelet met truffel</b>	17.50
Brioche toast en salade	
<b>Oeuf Benedict</b>	19.50
Brioche, avocado, gerookte zalm en Hollandaisesaus	
<b>Salade coquilles</b>	21.50
Met gefrituurde gamba's en kerriemayonaise	
<b>Entrecôte van de grill</b>	27.50
Frites, salade en pepersaus	

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Borrel

**Groene olijven** 5.00  
Uit Andalusië

**Oma Bobs bitterballen** 7.50  
Kalfsvlees bitterballen met dijnonosterd

**Krokante kipstukjes** 9.50  
Met chilisaus

**Yakitori** 9.50  
Japanse stijl kippendij spiesjes

**Mini loempia's** 8.75  
Vegetarische loempia's, ketjap sesamsaus

**Krokante gambastaartjes** 12.00  
Met chilisaus

**Holtkamp garnalenkroketjes per stuk** 4.00  
Met kerriemayonaise

**Snackmix** 20.50  
Combinatie van verschillende snacks

**Pata Negra** 18.50  
Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

## Oesters

**Fines de Claires No 3 per stuk** 3.75

**Gillardeau No 3 per stuk** 4.95

## Cocktails

v.a. 8.50

Espresso Martini  
Limoncello Spritz  
Aperol Spritz

## Alcoholvrij

v.a. 3.95

Verdejo 0,0%  
Bubbels 0,0%  
Gin & Tonic 0,0%  
Heineken 0.0%  
Affligem Blond 0.0%  
Texels Skuumkoppe 0.0%  
Radler 0.0%

## Gin & Tonics

v.a. 10.50

Hendricks  
Bombay

## Bier op tap

v.a. 3.75

Heineken  
Affligem Blond  
Texels skuumkoppe  
Wisseltap

## Bier op fles

v.a. 6.25

Brouwerij 't IJ wit  
AffligemTtrippel

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## **Bruisend**

### **Prosecco, Prapian Presa n3 – Italië**

Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak en fijne bubbel

Glas  
7.50 Fles  
37.50

### **Cava, Fanatic Brut Imperial Reserva, Spanje**

Volgens de Champenoise methode gemaakt, zacht aroma van bloemen, rijp fruit en geroosterde tonen

7.50 37.50

### **Ruinart Brut – Frankrijk, Champagne**

Gevaarlijke verleider, absolute top Champagne

110.00

## **Wit**

### **Sauvignon blanc/Verdejo, Marius – Spanje, Almansa (2023)**

Lichtvoetig en sappig, honing, kruisbessen, aangenaam droog

Glas  
5.50 Fles  
27.50

### **Chardonnay, Khipu – Chili, Central Valley (2023)**

Lichte hout rijping, elegante chardonnay

5.50 27.50

### **Pinot Grigio, Ponte – Italië, Venezië DOC (2023)**

Heerlijk opwekkend met dat typische licht kruidige karakter van deze druif

7.00 35.00

### **Sauvignon Blanc, Villa Blanche – Frankrijk, Pays d'Oc (2023)**

Frisse, ronde, fruitige zuid-Franse Sauvignon Blanc

7.50 37.50

### **Chardonnay, Réserve du Petit Bois – Frankrijk, Pays d'Oc (2022)**

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

7.75 38.50

### **Verdejo, Bodegas Copaboca Gorgorito – Spanje, Rueda (2023)**

Fris droog, sappig en zomers van smaak. Tonen van grapefruit, ananas perzik en nectarine

37.50

### **Viognier, Zolo – Argentinië, Mendoza (2023)**

Vol droog, rijpe perzik, abrikozen en tropisch fruit met een subtiele toets vanille door de korte hout rijping

41.50

### **Albariño, Martin Codax Rías Baixas – Spanje, Galicie (2022)**

Mooi droog en mineralig en groene appels en vleugje citrus

41.50

### **Pecorino, Passofino Bizantini – Italië, Abruzzes (2023)**

Fruitige aroma's met citrus, tropische nuances en goede structuur

42.50

### **Grüner Veltliner, Gobelsburg – Oostenrijk, Kamptal (2023)**

Zuivere, volle Veltliner met zachte zuren

43.50

### **Chardonnay, Francis Ford Coppola – VS, Californië (2021)**

Citrusfruit, vanille, rokerig soepel, beetje vet en boter, top Chardonnay

48.50

### **Pouilly-Fumé, Domaine Francis Blanchet – Frankrijk, Loire (2023)**

Een frisse, spatzuivere Pouilly-Fumé. Prachtige Sauvignon met bouquet van minarelen en rook

49.50

### **Saint-Véran, Domaine Corsin – Frankrijk, Bourgogne (2019)**

Smaakvolle Chardonnay, mooi zuiver met licht eiken

49.75

### **Sancerre, Matthias et Emile Roblin – Frankrijk, Loiredal (2022)**

Strakdroge Sauvignon Blanc, gemaakt van 25 jaar oude stokken, fruitige smaak en aangename frisheid

50.75

### **Chablis, Dom. du Chardonnay Premier Cru – Frankrijk, Bourgogne (2023)**

Bij deze droge Chardonnay proef je de frisse pure tonen van citroen, groene appel, kalk en mineraliteit

57.50

## Rosé

	Glas	Fles
<b>Octerra Rosé - Frankrijk, Pays d'Oc (2022)</b>	6.00	30.00
Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak		
<b>Domaine la Rouvière - Frankrijk, Côtes de Provence(2023)</b>	7.90	39.50
Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence		
<b>Chateau Miraval - Frankrijk, Côtes de Provence(2023)</b>	0.75 L	48.50
Aantrekkelijk vers roodfruit en een vleugje perzik. Absolute top rosé uit de Provence	1.50 L	97.00

## Rood

	Glas	Fles
<b>Tempranillo, De haan Altes Bio Organico - Spanje, Castilië (2023)</b>	5.50	27.50
Sappige fruitige wijn met zachte tannine		
<b>Merlot, Quartaut - Frankrijk, Languedoc - Rousillon (2021)</b>	5.50	27.50
Smaakvolle, zachte Merlot met bescheiden houttonen		
<b>Primitivo, Mocavero - Italië, Puglia (2022)</b>	7.50	37.50
Heerlijk zuiderlijk glas rood, zwoel en krachtig, pure verleiding in geur en smaak		
<b>Pinot Noir, Saint jacques - Frankrijk, Pays d'Oc (2022)</b>	7.50	37.50
Soepel van smaak met een fruitige afdronk		
<b>Tempranillo, Jaros Sembro - Spanje, Ribera del Duero (2021)</b>		37.50
Krachtige geur intens en verleidelijk, veel vanille en getoast hout met ronde tangens		
<b>Malbec, Catena - Argentinië, Mendoza (2021)</b>		39.50
Deze wijn barst van fruit met een zachte aanzet en een rijke smaak		
<b>Spätburgunder, Weingut Manz - Duitsland, Rheinhessen (2021)</b>		40.50
Licht gekoeld het lekkerst! Rijpe smaak met een klein zoetje, kersen, pruimen en toffee. Zwoel in de afdronk		
<b>Shiraz, MWC Wines "Don't tell Gary" - Australië, Victoria (2021)</b>		44.75
Rijk, vol en krachtig. Smaak van rijp donker fruit met verfijnde tonen van zwarte peper, eucalyptus, vanille en tabak		
<b>Zinfandel, Francis Ford Coppola - VS, Californië (2021)</b>		45.00
Mooie zwoele geur met veel peper, kersen en vanille. Intense toch soepele wijn		
<b>Valpolicella Ripasso, Tedeschi San Roco - Italië, Veneto (2020)</b>		44.50
Kersen en frambozen, krenten en rozijnen, rijp en kracht met rijpe tannine		
<b>Sancerre Rouge, J.P. Ballande - Frankrijk, Loiredal (2020)</b>		48.75
Soepele pinot noir, rijp kersenfruit, lichte houttonen en een opwekkende frisheid het lekkerst licht gekoeld		
<b>Saint-Émilion Grand Cru, Dom. du Peyrelongue - Frankrijk, Bordeaux (2018)</b>		49.50
Krachtige, klassieke wijn. Impressies van eiken en een sappige, door de Merlot gedomineerde smaak		
<b>Lalande de Pomerol, Château Moncets - Frankrijk, Bordeaux (2019)</b>		57.75
Zacht, fris en verleidelijk subtiel. Zwarte bessen, hinten van pruim, laurier, truffel, vanille en cacao		
<b>Cabernet Sauvignon, Château Musar - Libanon, Bekaa Valley (2017)</b>		69.50
Warm fruit, vijgen en een vleugje oosterse kruiden. Fluweel zachte tannines met een lange afdronk		

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud  
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje