

Plateaus worden geserveerd met sjalottenvinaigrette, citroenmayonaise, kerriesaus, friet en salade

Kingkrab plateau € 69,50

voor 2 personen met:
Kingkrab, krab, langoustines, gamba's, pelgarnalen, oesters en diverse schelpjes

Kreeft plateau € 67,50

voor 2 personen met:
Kreeft, krab, langoustines, gamba's, pelgarnalen, oesters en diverse schelpjes

Langoustine plateau € 47,50

voor 2 personen met:
langoustines, krab, gamba's, pelgarnalen, oesters en diverse schelpjes

Onze wijntip: € 37,95

San Campio, Bodegas Terras Gauda
Rias Baixas, Spanje
Druif: Albarino

Oesters van het seizoen € 12,50
per half dozijn

Oesters worden geserveerd met sjalottenvinaigrette en citroen

Onze wijntip: € 38,75

Joseph Drouhin,
Chablis, Frankrijk
Druif: Chardonnay

Gebakken halve € 16,25
Canadese kreeft - 250 gram

King krab uit Noorwegen € 25,50

Schaaldieren worden geserveerd met citroenmayonaise, friet en salade

DOORGERECHTEN

Rouleau van gamba € 9,50
met aubergine kaviaar en krokantje van specerijen

Tartaar van gravad lax € 9,75
met brunoise van bieslookgelei, gerookte aardappel en citroenolie

Gebakken coquilles € 11,50
met fijngesneden ratatouille, schuim van anjovis en little gem

Sushi van ossenhaas € 10,50
met wakame salade, zwarte sesam en wasabi mayonaise

Parmaham tipico € 9,50
opgerold in filodeeg met groene asperges, Parmezaanse kaas, rucola en paddenstoelen

Taartje van blauwschimmelkaas € 8,50
met crudité van bleekselderij en rettich met honing- macadamia dressing

Tomatenbouillon € 6,50
met brunoise van tomaat, tuinerwtjes en basilicumolie

Saffraan mosselsoep € 7,50
met Hollandse garnalen en knoflookcrostini

HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken zeebaars € 17,50
met krieltjes, haricots verts, tomaat, olijven en saliejus

In de oven gegaarde heilbot € 18,50
met een stampotje van aardappel en rucola, paksoi en mimosa

Zeeduivel op de graat € 18,50
met grove aardappel, chorizo, peterselie, courgette en antiboise

Gebakken ossenhaas € 19,75
met gratin van prei en truffel, pommes amandines en rode wijnsaus

Gegrilde kalfshaas € 18,50
met broodpudding van sucade, gebakken spinazie en gorgonzolasaus

Gebakken eendenborst € 18,50
met een brick van de geconfijte bout, groene asperges, mousseline en jus van gecarameliseerde sjalotten

Ricotta gnocchi € 13,75
met groene kruiden, geroosterde artisjokbodems, anijs-champignons, bosui en truffelolie

NAGERECHTEN

Koffie met verschillende huisgemaakte lekkernijen € 5,95
(keuze uit: koffie, cappuccino, koffie verkeerd, espresso, thee of verse muntthee)

Crème brûlée van chocolade € 7,50
met pecan- caramelijs en een kletskep

Millefeuille van krokante ananas € 7,50
met een mousse van witte chocolade en dragon geserveerd met citroensorbetijs

Baba au rhum € 7,50
met vanille en crème fraîche

Pannacotta van kokos € 7,50
met passievruchtengelei en gemberijs

Internationaal kaasbordje € 11,00
assortiment van 5 soorten kaas
geserveerd met rozijnenbrood en vijgencompote