

## ENTREE

KREEFTENSOEP € 14,50  
Op een geheel eigenwijze.

### OESTERS

Platte Zeeuwse ½ dzn € 35,00 1/1 € 67,50 of Fine Claires ½ dzn 21,50 1/1 € 42,50

GEROOSTERDE GROENTEN SALADE € 14,50 ( VEG )

Gemaakt met spinazie, bloemkool, krokante pistache en een crème van pompoen.

TORCHON DE FOIE GRAS € 19,50

Op een eigen manier van onze chef, met een appel chutney & brioche.

COQUILLES € 14,50

Met koolrabi en rabarber.

Escabeche, de Spaanse variant op de ceviche!

PIZZA TONIJN € 17,50

Gerben is net terug uit NYC, waar de pizza tonijn vandaan komt, veel inspiratie dus een upgrade!



## PIECE

SKREI € 25,00

De winterkabeljauw uit Noorwegen.

Als het goed is hoeft je weinig te doen, misschien een lekkere beurre blanc met dragon.

½ KREEFT € 28,50 of een hele KREEFT € 49,50  
Crème van wortel, risotto van parelgort en schuim van saffraan.

HOLLANDSE ENTRECOTE € 29,50

Gegrild, met een pittige salsa. ( bearnaise is evt. verkrijgbaar )

STEAK TARTAAR € 23,50

Gemaakt met de juiste condimenten maar dan toch anders. ( 180 gram )

CANARD A LA PRESSE € 115,00 ( per 2 personen )

De beroemde eend bereiding uit Parijs.

GROENTEN CASSOULET € 22,50 ( VEG )

Geroosterde groenten van het seizoen met een witte bonen cassoulet, linzen en een zacht eitje.

## MICHELIN BIB GOURMAND MENU

STEAK TARTAAR,  
Gemaakt met de juiste condimenten, maar dan anders ( 90 gram ).

*Of*

6 SLAKKEN ( 12 slakken kan ook € 18.50 )  
Waarom zou je het wiel opnieuw uitvinden?

### POULET

De borst van de kip geserveerd met kippenjus, crème van Brusselse spruitjes en aardappeltjes.

*Of*

### CATCH OF THE DAY

Dag vers, net gevangen, vanuit de boot op uw bord.

### STICKY TOFFEE

Geserveerd met een caramel roomijs.

*Of*

### KAASPLANKJE

3 verschillende soorten kaas geserveerd met brood en chutney.

3 gangen	€ 37,00
2 gangen	€ 29,75
Voorgerecht:	€ 11,00
Hoofdgerecht:	€ 22,50
Nagerecht:	€ 9,00



## CHEF'S TASTING MENU

De inspiratie van de dag en de verse ingredienten bepalen de gerechten van dit menu. Voor de wijnen geldt hetzelfde. Het aanbod van de kelder en de smaak van de dag bepalen welke wijnen er geserveerd worden.

( Alleen per tafel te bestellen )  
4 GANGEN € 49,50