

## CHEF'S MENU

3 gangen 37 euro | wijnen 17 euro  
4 gangen 43 euro | wijnen 23 euro  
5 gangen 48 euro | wijnen 29 euro  
*menu uitsluitend per tafel te bestellen*

Laat u verrassen door de creativiteit van Bas en zijn team.

Een wisselend menu dat veranderd naar gelang het aanbod van de natuur en de toevoer van onze leveranciers.

Wilt u de beleving compleet maken, dan kunt u zich laten adviseren voor een bijpassend glas wijn, fles of wijnarrangement.

Ook voor een verrassend non-alcoholisch alternatief kunt u bij ons terecht.

*Heeft u allergieën en of dieetwensen?  
Laat het ons weten.*

### Zeeuwse creuses • *per 2 stuks*

naturel • 6 euro  
beurre blanc & haring eitjes • 8 euro  
karnemelk & bieslook olie • 7 euro

### Charcuterie • *per 80 gram • met crackers*

paleta sierra del jamon • 12 euro  
serrano • 7 euro  
cecina de leon • 7 euro

## VOORGERECHTEN • 15 EURO

### Kalf "Filet American"

bosui • groene asperge •  
kruiden vinaigrette •

### Makreel & langoustine

eidooier • bloemkool • dashi • amandel •

### Krootjes • *vegetarisch*

mosterdzaad • rode ui • geitenkaas •

## HOOFDGERECHTEN • 23 euro

### Dry aged runder lende

freekeh • broccoli • aardappel gnocchi •  
nootmuskaat jus •

### Zalm

prei • meiknol • mandarijn beurre blanc •

### Dumpling • *vegetarisch*

paddenstoelen • tofu • pompoen •  
citroengras & soja bouillon •

## NAGERECHTEN • 10 euro

### Bessen

duindoornbessen kwark • vossenbessen •  
shortbread crumble • zure room ijs •

### Hopjes

vanille roomijs • gezouten caramel •  
macadamia •

### Kaas • 12½ euro

Hollandse oude kazen selectie • chutney •

## NATAFELEN

### Koffie • thee • friandises • 6 euro

koffie of thee naar keuze met huisgemaakte  
zoete lekkernijen

### Friandises • 3 euro

huisgemaakte zoete lekkernijen

### Special coffee • vanaf 7 euro

koffie • likeur • half geslagen room