



Suggesties

Voorgerechten

- Spaghetti van courgette met garnaltjes, krokante parmaham € 14,50
en kaasballetjes
Gyrossalade met kip, fetakaas en watermeloen € 13,00

Pasta's

- Ravioli "Napolitaans", tomatensaus met basilicum € 16,00
en Parmezaanse kaas
Mihoen met gemarineerd varkenshaasje, scampi en koriander..... € 22,50

Visgerechten

- Slablad met Oosterse zalm, zoete gember-limoensaus € 25,50
met tuinfrietjes
Kabeljauwfilet "Vongole" met aardappelpuree en verse kervel..... € 32,00

Zeeuwse Zeevruchtenschotel "Neeltje Jans"

- Oesters – Langoustines – Scheermesjes – Wulken – Alikruikjes – Garnaltjes
Geserveerd met dipsaus en lookbrood. € 28,00 p.p.

Uitbreiding met Kreeft:

- Halve kreeft 800 gr. (2 personen) € 28,50
Hele kreeft 800 gr. (1 persoon) € 48,00



Vleesgerechten

- Gegrilde "Wagyu" filetsteak met Roquefortsaus en dadelconfituur..... € 32,50
Huisbereide Spare-Ribs met rokerige BBQ-saus, pittig € 25,00
gemarineerde groentjes en gepofte aardappel
Filet van Eind met chutney van perzik, sperziebonen, € 29,00
oesterzwammen en aardappelkroketjes

Mosselen 1200gr (incl. frieten)

- Natuur..... € 22,50
Witte wijn, provençaals, look, lookroom of curry..... € 24,50
Van de chef met pittige kreeftensaus en zeevruchten € 26,50

Mosselwijn: Durbanville Hills Sauvignon Blanc: Glas € 4,30 - Fles € 24,50

Desserts

- Warm suikerbrood, perzik met Amaretto, frambozen en notenijs..... € 8,50
Mousse van witte chocolade, rode vruchten met Iced Tea Green € 8,50
en krokante wafel



Sunday Lounge Sessions

Iedere zondag
in juli en augustus vanaf 15u
DJ Fleur