



TAFELMENU

Wekelijks bieden wij u een wisselend 3 en/ of 4 gangen menu aan met producten die de markt ons deze week te bieden heeft.

Wilt u weten wat wij u deze week te bieden hebben?

Vraag het uw gastvrouw of gastheer!

3 gangen (voorgerecht hoofdgerecht dessert)	40,00
3 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht)	45,00
4 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert)	50,00

VOORGERECHTEN

DUO VAN EEND

Gerookte eendenborst | gebrande eendenlever | compôte van rode ui | gerookte bataat
16,50

CARPACCIO

Carpaccio van ossenhaas | truffelcrème | Parmezaan | rucola | pitjes
16,00

WINTERSE SALADE

Salade van witlof en appel | Val-Dieu kaasje uit de oven met honing | gerookte amandelen
14,50

VOLENDAMSE KERMIS

Gerookte zalm, forel en paling | Hollandse garnalen | espresso van strandkrab
17,50

FAKE TARTAAR

Tartaar van tomaat en kalamatra olijven | mozzarella | krokante couscous
14,50

BURRATA

Tomatensalade | avocado | appel en dragon | kaaskrokant
14,50

SOEPEN

UIENSOEP

Op z'n frans | croutons | gegratineerd met gruyère
7,50

VISSOEP

Rijkelijk gevuld | rouille met saffraan | toast
10,00

RUNDERBOUILLON

Dubbel getrokken | groentegarnituur
7,50

SOEP VAN DE DAG

Informeer welke licht gebonden soep wij vandaag voor u bereid hebben
7,50

TUSSENGERECHTEN

SCAMPI

Romige kruidensaus | specialiteit
15,00

TUSSENGERECHT VAN HET TAFELMENU

Vraag het onze medewerkers
14,00

KALFSZWEZERIK

Kalfszwezerik | krokant gebakken | romige dragonsaus | gerookte knolselderij
18,50

VISGERECHTEN

CATCH OF TODAY

Verantwoorde vangst | wij vertellen u graag wat er vandaag in het net zat
25,00

MOSSELEN

Jumbo's uit Yerseke | naturel, met witte wijn of Grimbergen dubbel | sausjes | frites
v.a. 25,00

ZEETONG

Gebakken in roomboter | hele vis | groente- & aardappelgarnituur
49,50

VISPOTJE

Diverse soorten vis | scampi | romige vissaus | fijne groenten
23,50

VEGETARISCH

STOOPPOTJE

Vegetarisch stoofpotje op basis van tofu en paddenstoelen | stoofpeertje | winterse groenten
24,50

VLEESGERECHTEN

PASTA ALFREDO

Spaghetti | Parmaham | champignons | truffelolie | Parmezaan
Ook een vega variant zonder ham is mogelijk!
21,50

KNIEN IN 'T ZOER

Konijnenbout op Limburgse wijze | recept gejat van oma
24,50

PARELHOEN

Parelhoensuprême | in een jasje van parmaham | romige saus van appel en calvados
Gevuld tomaatje
25,50

TOURNEDOS

Biefstuk van de haas | naar keuze peper- of stroganoffsaus
tarte tatin van rode ui
37,50

SCHNITZEL

Huisgemaakte schnitzel van varkenslende | keuze uit champignon roomsaus of zigeunersaus
22,50

Alle hoofdgerechten (m.u.v. pasta) worden geserveerd met groentegarnituur en
frietjes