



# Warme gerechten

*Bij ieder warm gerecht kunt u ook frites en salades bestellen.*

- 22. Oosterse tongfilet in een krokant sesamjasje
- 23. Stoofvlees bereid met Hertog Jan bier
- 24. Gesmoorde kalfswang met aardappelpuree en kalfsjus
- 25. Gebakken zalmfilet met Hollandaisesaus
- 26. Langzaam gegaarde buikspek, met Hoisin en wasabichips
- 27. Teriyaki ossenhaaspuntjes met gebrande sesam
- 28. Gebakken sliptong met Hollandaisesaus
- 29. Gevulde portobello met couscous en fijne groenten 
- 30. Varkenshaas met champignon roomsaus
- 31. Mosselpannetje, Zeeuwse mosselen gegaard in witte wijn
- 32. Kippendijen Japanse stijl
- 33. Gerookte eendenborst met polenta en amarenen kersen
- 34. Gegratineerde oesters met oude kaas
- 35. Black Angus diamanthaas, pepersaus en bimi
- 36. Risotto met diverse groenten en Parmezaanse kaas 
- 37. Garnalen met knoflook, noedels en lente-ui
- 38. Medaillon van hert, met bundelzwammen en stroperige portsaus
- 39. Zeebaarsfilet, op de huid gebakken
- 40. Coquilles met appel/ui compote
- 41. Garnalen in een krokant pankojasje
- 42. Kidsmix
- 43. Extra frites
- 44. Extra frisse salade 

**\*Consumptie**

 **vegetarisch**

<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	





\*consumpties zijn niet inbegrepen.

\*U kunt uw drankjes uiteraard ook bij één van onze collega's bestellen.



U kunt per willekeurige gang één gerecht per persoon bestellen. Na het consumeren van het gehele gerecht mag u een nieuw gerecht bestellen. Het aantal gangen is bij ons onbeperkt.

Om de kwaliteit van onze gerechten te garanderen, worden deze na bereiding direct geserveerd. Het is daarom mogelijk dat de gerechten niet gelijktijdig aan uw tafel verschijnen. Als tip willen we u meegeven om niet op elkaars gerechten te wachten.

## Koude gerechten

- 1. Tonijntartaar "Asian Style" met avocadosalsa
- 2. Pastasalade met pesto en mozzarella 
- 3. Vitello tonnato
- 4. Zalm sashimi, met limoengelei en sojasaus
- 5. Carpaccio, truffeldressing, Parmezaanse kaas
- 6. Caprese, fijne mozzarella en basilicum cress 
- 7. Garnalencocktail, zeekraal en kappertjes
- 8. Gerookte makreel, coppaham en rode bieten
- 9. Sushi maki mix ( 4 stuks )
- 9a. Vegetarisch sushi ( 4 stuks ) 
- 10. Serranoham met meloen en balsamicostroop
- 11. Krabsalade met Hollandse garnalen en limoen
- 12. Salade gerookte zalm, met rode ui, cornichons en groene kruidensaus
- 13. Salade geitenkaas met appelstroop en dadels 
- 14. Gerookte eendenborst, bessenchutney en tomatenchutney
- 15. Zeeuwse Oesters met citroen en salty fingers
- 16. Pittige guacamole, met gebakken paddenstoelen en gebrande noten 
- 17. Japanse paling met mousse van witvis en oestersaus

## Soepen

- 18. Tomatensoep, crème fraîche en croutons 
- 19. Franse uiensoep, met kaascrouton
- 20. Romige pompoensoep, met butternut en bosui 
- 21. Romige kreeftensoep