

MENU

SOEP & SALADES

Geserveerd met brood en boter

DAGSOEP	5.75
We vertellen graag wat de chefs hebben gemaakt.	
SALADE NICOISE	16.50
Met o.a. verse sla, rode ui, tomaat, ei, haricot vert, en afgetopt met verse tonijn.	
SALADE KEES	14.50
Met o.a. verse sla, kippendij, geitenkaas kruimels, appel, bosbessenjam en bastogne.	

PROEVERIJ LUNCH

Een plank vol heerlijkheden. Met o.a. soepje, mini kroket, roerei, broodjes, kaas en vleeswaren. Om te delen.

Vanaf 2 personen te bestellen. **13.50 P.P.**

LEKKER LANG LUNCHEN

Drie kleine gerechtjes, geïnspireerd op het seizoen. **29.50 p.p.**

FRUITS DE MER ARRANGEMENT

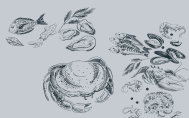
Diverse koude schaal- en scheldieren, mosselen, kokkels, scheermessen, krab-scharen, langoustines, 2 Geay oesters, ½ kreeft p.p, diverse sausjes, zeeviersalade

49.50 P.P.

Vanaf 2 pers. te bestellen

En zoals je van ons gewend bent geven wij je graag een passend wijnadvis!

Minimaal 1 dag van tevoren reserveren s.v.p.



BROODJES

Keuze uit gildekorn of Italiaans wit van onze Bakker Posthuma.

LUNCHSPECIAL	DAGPRIJS
We vertellen u graag wat de special van vandaag is.	
HALLOUMI (VEGA)	9.75
Gebakken halloumi, avocado, hummus, pittenmix en spiegelei.	
TOSTI (VEGA)	6.75
Maar dan zoals wij hem serveren: rijkelijk gevuld met boerenkaas en rode ui compote, met piccalillymayonaise.	
TUNA MELT	11.50
Brood belegd met tonijnsalade, cheddar, pikante tomatensalsa, jalapeno, rode ui en guacamole.	
EGG BENEDICT	10.75
Toast met twee gepocheerde eieren, boerenham en hollandaise saus.	
<i>Gerookte zalm i.p.v. boerenham.</i>	+3.50
BROOD MET VRIENDEN	8.75
Twee boterhammen en twee rundvleeskroketten en Zwolse mosterd.	
KEESTOSTI	8.75
Met onze befaamde pulled pork, kaas en BBQ ketchup.	
TOAST KIP	10.25
Toast met pikante kip, little gem, rode peper, mango, avocado en sriracha mayonaise.	

GERECHTEN

BURRATA	12.50
Burrata met watermeloen, basilicumcrème en komkommer.	
BISQUE	11.50
Bisque van langoustine met aioli, garnaltjes en appelbrunoise.	
TONIJN	14.75
Verse tonijn met avocado, wasabicrème, zoetzure radijs en bloody mary saus.	
COQUILLE	14.25
Coquilles met rendang, picalillymayonaise en gepofte wilde rijst.	
MOSSELEN	24.50
Verse Zeeuwse mosselen, gekookt met o.a. witte wijn, tijm, venkel, ui en knoflook.	
> Klassiek geserveerd met friet, salade, brood en sausjes.	
> Of Oosters bereid met o.a. kokos, rode peper, gember en limoen.	

*ook verkrijgbaar als halve portie met brood en sausjes	13.50
STEAK TARTAAR	13.50
Steak tartaar van diamanthaas, aangemaakt met o.a. peterselie, piccalilly, augurk, sjalot. Met basilicumcrème en krokante flammkuche.	

NAGERECHTEN

AARDBEI	7.50
Sorbetijs van aardbei en vlierbloesem, witte chocolademousse, koekkrum, aardbeien en basilicumgel.	
YOGHURT	7.50
Yoghurt-limoenijns met gemarineerde bramen, framboos, yoghurtcrumble en gebrande eiwit.	
KAASPLANK	12.50
Een selectie van 5 nationale en internationale kaassoorten met vruchtenbrood, honing en jam.	

