

# DINER

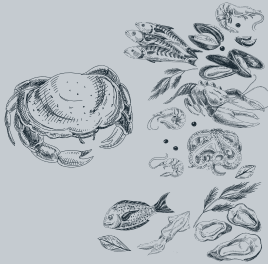
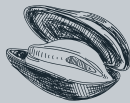
## FRUITS DE MER ARRANGEMENT

Diverse koude schaal- en scheldieren, mosselen, kokkels, scheermessen, krabscharen, 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.*

## GEHEEL ONTZORGD

5 gangen genieten, tafelwater, wijnarrangement, koffie en bonbons.

**85.00 P.P.**

## OM TE DELEN (of toch niet)

### BBQ PLATTER

Plankje met spare ribs, pulled pork, hotwings, buikspek, sausjes en friet

**26.50**

### VIS PLATTER

Gerookte zalm, blikje Ortiz sardines, makreel, tonijnsalade, garnalenkroketjes, cocktailsaus en brood

**29.50**

# KLEINE HAPPERIJ

**OESTERS** Onze bekende Geay oesters, zilt en romig.

Per 3 **9.75**  
Per 6 **19.50**

**BBQ OESTER** Met miso en zoetzure komkommer.

Per 3 **11.25**  
Per 6 **22.50**

### CHARCUTERIE

Plankje vleeswaren met o.a. venkel salami, serranoham, parmaham, olijven, brood, aioli en boter. Voor 2 personen.

**22.50**

### BROOD

Broodplankje met Posthuma's brood en heerlijke smeersels.

**6.50**

# VOORGERECHTEN

### SOEP INSPIRATIE

We informeren u graag wat de soep van de dag is.

**6.25**

### AARDPEER

Gepofte aardpeer met appel, gerookte amandel, bundelzwammetjes, aardpeerchips en crème van amandel.

**12.50**

### GANZENLEVER

Crème van ganzenlever, met gepofte biet, bietengel, geitenkaasparsels en croutons van brioche.

**13.75**

### COQUILLE

Coquilles met rendang, picalillymayonaise en gepofte wilde rijst.

**14.25**

### KALFS TARTAAR

Tartaar van kalfsvlees met frizure aanmaak, augurk, mosterd en bloemkool.

**13.50**

**HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!**

## CHEF'S MENU

Laat Leo uw menu samenstellen!

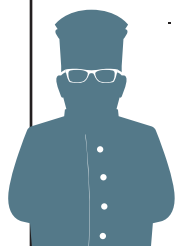
**3 gangen 38.75 | 4 gangen 44.50 | 5 gangen 50.00**

Passend wijnarrangement

**3 = 19.50 - 4 = 25.00 - 5 = 31.50**

*(ook mogelijk voor de BOB!)*

Als extra gang kaas (voor dessert) **+ 6.25 p.p.**



*Alleen per tafel te bestellen.*

# BRASSERIEMENU

37.50

## VOOR

### AARDPEER

Gepofte aardpeer met appel, gerookte amandel, bundelzwammetjes, aardpeerchips en crème van amandel.

OF

### GANZENLEVER

Crème van ganzenlever, met gepofte biet, bietengel, geitenkaasparels en croutons van brioche.

OF

### KALFS TARTAAR

Tartaar van kalfsvlees met frizure aanmaak, augurk, mosterd en bloemkool.

## HOOFD

### UI

Gepofte ui met pittige bonen, schuim van bleu de Wolvega en krokante boekweit.

OF

### VIS INSPIRATIE

We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

OF

### PARELHOEN

Gekonfijte parelhoen met hete bliksem, bleu de Wolvega, gekarameliseerde appel en gevogeltejus.

## DESSERT

### PISTACHE

Pistache parfait, gâteau chaud (lava cake) van pure chocolade, choco crumble.

OF

### CREME BRULEE

Crème brûlée van tonka bonen met hazelnoot-praline ijs en sinaasappelgel.

OF

### KAASPLANK + €4,50

Een selectie van 5 soorten nationale en internationale kaassoorten met brood, honing en jam.

# HOOFDGERECHTEN

## UI

Gepofte ui met pittige linzen, schuim van bleu de Wolvega en krokante boekweit.

19.75

## RISOTTO

Truffelrisotto met kastanjechampignons, courgette, beukenzwammetjes en vers geschaafde pecorino.

21.75

## SNOEKBAARS

Snoekbaars uit Heeg, gebakken met mosterd beurre blanc en salade van gerookte paling, selderij en appel.

24.50

## MOSSELEN

Verse Zeeuwse mosselen, traditioneel bereid met o.a. tijm, venkel en witte wijn.

24.50

## VIS INSPIRATIE

We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

DAGPRIJS

## PARELHOEN

Gekonfijte parelhoen met hete bliksem, bleu de Wolvega, gekarameliseerde appel en gevogeltejus.

23.75

## WILD ZWIJN

Wild zwijn, licht gerookt op de Green Egg, knolselderij, jus van herfst truffel, pastinaakchips.

24.75

## RUNDER RIBEYE

Ca. 300 gram met kastanjechampignons en een klassieke beurre café de Paris.

35.00

## TOURNEDOS

Botermalse ossenhaas, crème van pompoen, rozemarijnjus, kastanjechampignons en krokante schorseneren.

29.50

+ gebakken eendenlever en truffeljus

36.75

## WIJN & ARRANGEMENTEN

Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnarrangement te kunnen serveren.

Ook per glas te bestellen\*

1 glas	7.00
3 glazen	19.50
4 glazen	25.00

\* Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.

