

## Menu

# MAXimaal genieten

Maak een keuze tussen de gerechten en geniet met uw gezelschap van één en hetzelfde menu, door jullie samengesteld. Wij serveren het menu voor de gehele tafel.

### 1. Carpaccio van ossenhaas

*Met pestomayonaise & Italiaanse Grana kaas*

### 2. Tonijn Tataki

### 3. Consommé/crème van het moment

### 4. Belgisch garnalenkroketje

*Natuurlijk met romige Belgische mayonaise*

### 5. Verstregeling van Coquille en scampi

*Aangekleed met groenten ratatouille en sherry-kerrie-SAUS*

### 6. Chateaubriand

*Op een bedje van bospaddenstoelen met romige truffel-SAUS*

### 7. Lamskoteletje genappeerd met een honing-knoflooksaus

### 8. Herten medaillon met vruchten uit het bos

*Goed gecombineerd met een zoete sjalotten-SAUS*

### 9. Kaasplateau

*Selectie van 3 verrassende kazen*

### 10. Gevaarlijk lekker wafeltje

*Geserveerd met ijs en chocolade tinten*

4 gangen | 72,<sup>50</sup>

6 gangen | 82,<sup>50</sup>

8 gangen | 95,<sup>00</sup>

“The MAX” 10 gangen | 99,<sup>50</sup>

*Aan te vullen met een wijnarrangement.*



### KAVIAAR

Supplement | 18,<sup>50</sup>

Kaviaar met Blini's

30 gr. | 95,<sup>00</sup>

  
**SAUS**  
*eten en drinken*

## LUNCH tot 15.30 uur

**Bolletje carpaccio van ossenhaas** | 17,<sup>75</sup>  
*Met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rucola, kappertjes, pijnboompitten & Italiaanse Grana kaas*

**Bolletje neusje van de zalm** | 17,<sup>75</sup>  
*Met honing-mosterd-SAUS, rode ui & kappertjes*

**Brood met 2 kroketjes** | 16,<sup>50</sup>  
*Kroketten van Zeeuws buikspek*

**Bolletje bief** | 19,<sup>75</sup>  
*Gemarineerde ossenhaas gebakken met champignons, paprika, rode peper en taugé, afgemaakt met SAUS*

**Bolletje pulled chicken** | 18,<sup>50</sup>  
*Zoet pikant geserveerd met sla, komkommer & lente-ui afgemaakt met SAUS*

**Uitsmijter Saus** | 16,<sup>50</sup>  
*Ham, kaas, champignons & uitjes gebakken in een chili dip*

**Club Sandwich** | 19,<sup>50</sup>  
*Brood met kip, spek, ei, avocado, tomaat, komkommer, sla, afgemaakt met een spicy mayo*

**12 uurtje vlees** | 19,<sup>95</sup>  
*3 sneetjes zeebonk belegd met ei, kaas en spek, steak tartaar, een Zeeuws buikspek kroketje en een dagsoepje*

**12 uurtje vis** | 21,<sup>00</sup>  
*3 sneetjes zeebonk belegd met salade van krab kreeft, ei en zalm een Belgische garnalenkroket en een dagsoepje*

**12 uurtje vegetarisch** | 19,<sup>50</sup>  
*3 sneetjes zeebonk belegd met ei en kaas, eiersalade, gebakken bospaddenstoelen met truffelmayonaise en een dagsoepje*

**Lunchgerecht van de dag** | 19,<sup>95</sup>

**Geitenkaas salade** (ook vega mogelijk) | 19,<sup>00</sup>  
*Met spek, noten & gekarameliseerde appeltjes*

**Caesar salade klassiek** (ook vega mogelijk) | 19,<sup>75</sup>  
*Met gemarineerde kippendijtes & gezouten ansjovis*

**Caesar salade van 't Scheld** | 21,<sup>50</sup>  
*Met gebakken scampi's*

**Salade van de dag** | 21,<sup>00</sup>

## VOORGERECHTEN

**Desem Brood** | 9,<sup>75</sup>  
*Geserveerd met kruidenboter en olijfolie*

**Bospaddenstoelen-truffel roomsoep** | 9,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met croutons (vegetarisch)*

**Bisque van kreeft** | 19,<sup>50</sup>  
*Aangemaakt met cognac geserveerd met Hollandse garnaaltjes en geslagen room*

**Verstrengeling scampi en coquille** | 21,<sup>50</sup>  
*Op een bedje van groentencrème afgemaakt met een kerrie-SAUS*

**Carpaccio van ossenhaas** | 17,<sup>75</sup> XXL 32,<sup>50</sup>  
*Met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rucola, kappertjes, pijnboompitten & Italiaanse Grana kaas*

**Tonijn Tataki** | 19,<sup>95</sup>

**Taartje van Vitello Tonnato** | 19,<sup>75</sup>  
*Geserveerd met een tonijnmayonaise*

**NIEUW Steak tartaar** | 19,<sup>75</sup>  
*Met licht pikante-SAUS*

**Belgische garnalenkroketten** | 18,<sup>75</sup>  
*Geserveerd met romige Belgische mayonaise*

**Hollandse garnalen cocktail** | Dagprijs  
*Met slagroom cocktail-SAUS*

**Timbaaltje van gerookte zalm, paling en Hollandse garnaaltjes** | 22,<sup>50</sup>  
*Gegarneerd met krabsalade*

**Pannetje scampi's piri piri** | 19,<sup>75</sup>  
*6 Stuks, uit te breiden met € 3,<sup>50</sup> per scampi*

**Voorgerecht van het moment** | 22,<sup>50</sup>



**TUSSENGERECHT**

Scroppino | 9,<sup>75</sup>

## HOOFDGERECHTEN VLEES

**Biefstuk van de haas** | 39,<sup>50</sup>  
*Op een bedje van gebakken kastanje champignons & curry-kashmirsaus*

**Lamsrack** | 39,<sup>95</sup>  
*Geserveerd met een honing-tijm-SAUS*

**Kalfshaas medaillons** | 35,<sup>50</sup>  
*Geserveerd in een romige champignon-SAUS*

**Spareribs** | 29,<sup>50</sup>  
*Op SAUS wijze*

**Stoofpotje van wild** | 28,<sup>50</sup>

**Herten medaillons** | 34,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met een zoete sjalotten-SAUS*

**Botermalse beenham** | 32,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met een honing-SAUS*

## VOOR DE BOFKONTJES

**Frietjes met snack en appelmoes** | 10,<sup>00</sup>  
*Frikandel, kroket of kipnuggets*

**Poffertjes** | 10,<sup>00</sup>  
*Met roomboter, stroop & suiker*

## DESSERTS

**Kaasplankje** | 15,<sup>75</sup>  
*Selectie van 4 speciale kazen*

**Crème brûlée van speculaas** | 10,<sup>00</sup>  
*Geserveerd met stroopwafelijis*

**Kaat mossel** | 13,<sup>75</sup>  
*De ouderwetse Dame blanche met advocaat en Boerenjongens*

**Trio van chocolade** | 13,<sup>50</sup>

## HOOFDGERECHTEN VIS

**Huis gerookt bundeltje van zalm** | 34,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met Hollandse garnaaltjes en hollandaise-SAUS*

**Kabeljauw met Italiaanse kruidenkorst** | 35,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met écrevisses en een huisgemaakte kreeften-SAUS*

**Catch of the day** | 37,<sup>50</sup>

## HOOFDGERECHTEN VEGA

**Verse pasta met vruchten uit het bos** | 28,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met spinazie, room en kwaliteits kaas*

**Gewokte vegetarische kipreepjes à la SAUS** | 28,<sup>50</sup>

## BIJGERECHTEN

**Aardappelfrietjes Italiano** | 8,<sup>75</sup>  
**Zoete aardappelfriet Italiano** | 9,<sup>75</sup>  
**Frietjes met mayonaise** | 6,<sup>50</sup>  
**Gebakken aardappeltjes** | 6,<sup>50</sup>  
**Rauwkostsalde** | 6,<sup>50</sup>

*Italiano bereiding is met truffelmayonaise, Grana kaas, lente-ui en gebakken uitjes*

**Winterse panacotta** | 12,<sup>50</sup>  
*Met een vleugje Baileys en pumpkin spice afgemaakt met een knappertje van amandelcrumble*

**Warme appelstrudel** | 9,<sup>75</sup>  
*Geserveerd met vanille-SAUS en vanille-ijs*

**Tiramisu van aardbei** | 13,<sup>50</sup>  
*Geserveerd met vanille-ijs en slagroom*