

MAXIMAAL GENIETEN

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

1. Carpaccio van ossenhaas

Met pestomayonaise & Italiaanse Grana-kaas

2. Tartaar van tonijn

3. Consommé/crème van het moment

4. Belgisch garnalenkroketje

Natuurlijk met romige Belgische mayonaise

5. Verstrengeling van coquille en black tiger gamba

Aangekleed met groenteratatouille en sherry-kerrie-SAUS

6. Chateaubriand

Op een bedje van bospaddenstoelen met romige truffel-SAUS

7. Lamskoteletje genappeerd met een honing-knoflooksaus

8. Hertenmedaillon met vruchten uit het bos

Goed gecombineerd met een zoete sjalotten-SAUS

9. Kaasplateau

Selectie van 3 verrassende kazen

10. Chocolade Hemel

Geserveerd met ijs

4 gangen | 72,⁵⁰

6 gangen | 82,⁵⁰

8 gangen | 95,⁰⁰

"The MAX" 10 gangen | 99,⁵⁰

Aan te vullen met een wijnarrangement.

WARM AAN 'T WATER

KAVIAAR (30 gr.) EN BLINI'S | 95,⁰⁰

KAVIAAR
OSCIETRA
PREMIUM

**SAUS**
eten en drinken

LUNCH tot 15.30 uur

Broodje carpaccio van ossenhaas | 17,⁷⁵
Met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rucola, kappertjes, pijnboompitten & Italiaanse Grana kaas

Oeuf mayonaise zalm | 18,⁷⁵
Beschuitbol belegd met kwaliteitszalm, avocadospread, versgekookte eitjes, afgemaakt met huisgemaakte mayonaise

Brood met 2 kroketjes | 16,⁵⁰
Kroketten van Zeeuws buikspek

Steak sandwich | 19,⁷⁵
Geserveerd met chimichurri, gegrilde ui, tomaat & mosterdmayonaise

Club Sandwich | 19,⁷⁵
Geserveerd met avocadospread, gemarineerde kipfilet, eiersalade, bacon, tomaat, komkommer en spicy mayonaise

Eggs benedict zalm | 23,⁵⁰
Geserveerd op beschuitbollen, belegd met kwaliteitszalm, verse spinazie afgemaakt met hollandaise-SAUS

Eggs benedict Bacon | 23,⁵⁰
Geserveerd op beschuitbollen, belegd met gegrilde achterham en bacon, verse spinazie afgemaakt met hollandaise-SAUS met zwarte truffel

12 uurtje vlees | 21,⁵⁰
2 sneetjes zeebonk belegd met ei, kaas en spek, een Zeeuws buikspek kroketje, warme salade met vlees en een dagsoepje

12 uurtje vis | 22,⁵⁰
2 sneetjes zeebonk belegd met ei en zalm, een Belgisch garnalenkroketje, warme salade met vis en een dagsoepje

Smashed avocado | 19,⁷⁵
Geserveerd op briochebun met avocadospread, rode ui, sriracha, tomaatje & ei (gepocheerd)

Lunchgerecht van de dag | 19,⁹⁵

Geitenkaassalade *(ook vega mogelijk)* | 19,⁷⁵
Met spek, noten & gekarameliseerde appeltjes

Oosterse biefstuksalade | 23,⁵⁰
Met champignons, paprika, taugé en rode peper, afgemaakt met wasabi crunch en Oosterse sesam-woksaus

Salade van warmgerookte zalm | 22,⁵⁰
Met caesardressing, ansjovis en croutons

VOORGERECHTEN

Desembrood | 9,⁷⁵
Geserveerd met kruidenboter en olijfolie

bospaddenstoelen-truffelroomsoep | 9,⁵⁰
Geserveerd met croutons (vegetarisch)

Bisque van kreeft | 19,⁵⁰
Aangemaakt met cognac geserveerd met Hollandse garnaltjes en geslagen room

Verstrengeling gamba en coquille | 21,⁵⁰
Op een bedje van groenten crème afgemaakt met een kerrie-SAUS

Beef Tataki | 19,⁹⁵
Geserveerd met wakame, champignons, edamame, wasabi crumble afgemaakt met zoete soja-SAUS

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

Tartaar van tonijn | 22,⁵⁰

NIEUW RECEPT Steak tartaar truffel | 23,⁵⁰
Geserveerd met augurkje, rode ui, ansjovis, eidooier afgemaakt met truffel

NIEUW Gyoza's *(ook vega mogelijk)* | 18,⁵⁰
Gevuld met kip afgemaakt met sesam, woksaus, gebakken ui, taugé, rode peper en lente-ui

Belgische garnalenkroketten | 18,⁷⁵
Geserveerd met romige Belgische mayonaise

Hollandse garnalencocktail | Dagprijs
Met slagroom cocktail-SAUS

Timbaaltje van gerookte zalm, paling en Hollandse garnaltjes | 22,⁵⁰
Gegarneerd met krabsalade

Voorgerecht van het moment | 22,⁵⁰



SPOOM

Scroppino | 9,75

HOOFDGERECHTEN VLEES

Biefstuk van de haas | 39,⁵⁰
Op een bedje van gebakken kastanjechampignons & curry-kashmirsaus

Lamsrack | 42,⁵⁰
Geserveerd met een honing-tijm-SAUS

Kalfshaasmedaillons | 36,⁵⁰
Geserveerd in een romige champignon-SAUS

Spareribs | 29,⁷⁵
Op SAUS wijze

Stoofpotje van wild | 28,⁵⁰

Hertenmedaillons | 34,⁵⁰
Geserveerd met een zoete sjalotten-SAUS

Botermalse beenham | 33,⁵⁰
Geserveerd met een honing-SAUS

Alle gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten.

VOOR DE BOFKONTJES

Frietjes met snack en appelmoes

| 10,⁰⁰

Frikandel, kroket of kipnuggets

Poffertjes

| 10,⁰⁰

Met roomboter, stroop & suiker

DESSERTS

Kaasplankje | 15,⁷⁵
Selectie van 4 speciale kazen

Crème brûlée van speculaas | 10,⁰⁰
Geserveerd met stroopwafelijs

Kaat mossel | 14,⁵⁰
De ouderwetse Dame Blanche met advocaat en boerenjongens

Trio van chocolade | 13,⁵⁰

HOOFDGERECHTEN VIS

Huisgerookt bundeltje van zalm | 35,⁵⁰
Geserveerd met Hollandse garnaltjes en hollandaise-SAUS

Kabeljauw met Tom Kha kai-SAUS | 36,⁵⁰
Ingesmeerd met zoete sambal en gelegd op een bedje van seizoensgroente met rode peper

Catch of the day | 37,⁵⁰

Verse black tiger gamba's | 35,⁰⁰
Gepelde grote gamba's, gemarineerd met knoflook en rode peper

HOOFDGERECHTEN VEGA

Ravioli | 29,⁵⁰
Gevuld met bospaddestoelen geserveerd met champignon, truffelroomsaus, rucola

Gewokte vegetarische kipreepjes à la SAUS | 29,⁵⁰

BIJGERECHTEN

Aardappelfrietjes Italiano | 8,⁷⁵
Zoete aardappelfriet Italiano | 9,⁷⁵
Frietjes met mayonaise | 6,⁷⁵
Gebakken aardappeltjes | 6,⁷⁵
Rauwkostsalade | 6,⁷⁵

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

Winterse pana cotta | 13,⁵⁰
Met een vleugje Baileys en pumpkin spice afgemaakt met een knapperdje van amandelcrumble

Warme apfelstrudel | 9,⁷⁵
Geserveerd met vanille-SAUS en vanille-ijs

Crêpes Suzette | 12,⁵⁰
Met sinaasappel-SAUS en vanille-ijs

Affogato | 6,⁷⁵
Espresso met bol vanille-ijs