Tijdens het bekijken van de menukaart:
Dit voor 2 personen.

Stokbrood kruidenboter	5,00
Stokbrood smeersels	6,50
Schaaltje olijven	4,00

Voorgerechten (met stokbrood)

Koud:

Carpaccio van ossenhaas 14,00
Pestodressing, zonnebloempitjes, rucola, gedroogde tomaat, Kappertjes en Parmezaanse kaas.

Oesterzwamcarpaccio (vegan) 14,00
Pestodressing, citroen, rucola, gedroogde tomaat, Kappertjes en zonnebloempitjes.

Voorgerechten (met stokbrood)

Soep:

Tomatensoep (vegan) 7,50
Gebonden soep van tomaat, andere groente en basilicum

Italiaanse tomatensoep met balletjes 8,50
Gebonden soep van tomaat, andere groente en basilicum

Zeeuwse vissoep 9,50
Een pure bisque met daarin Zeeuwse grijze garnalen

Voorgerechten (met stokbrood)

Warm:

Scampi's chef (5 st.) 14,50
Romige knoflookroomsaus met ui en paprika

Scampi's in de look (5 st.) 14,00
Gebakken in huisgemaakte en licht gebonden knoflookboter

Gehaktballetjes in Luikse saus 15,00
In roomboter gebakken gehaktballetjes met Luikse saus:
Uiensaus met stroop, rozijnen en een licht zuurtje.

Vis (met salade en friet)

Scampi's Chef (10 st) Romige knoflookroomsaus met ui en paprika	25,00
Scampi's in de look Gebakken in huisgemaakte en licht gebonden knoflookboter	24,00
Gebakken paling (klassieke manier) Goudgeel gebakken paling vergezeld van huisgemaakte Remouladesaus	31,00
Gebakken paling met roomsaus Goudgeel gebakken paling met een heerlijke roomsaus	34,00
Vispannetje Zalm, scampi's, victoriabaars en mosselen in een lichte Roomsaus met groente	28,50
Pasta pesto met zalm Tagliatelle met zalm op de huid gebakken, olijven, feta en Basilicum. Dit gerecht wordt standaard met pasta geserveerd.	25,50
Zeetong (ongeveer 350 gram) In de roomboter goudgeel gebakken met remouladesaus apart erbij geserveerd.	34,00

Bij alle gerechten kunt u de frietjes vervangen door rijst, pasta of brood als u dat wenst.

Vlees (met salade en friet)

Homemade stoverij	20,00
Dubbele portie	31,50
Langzaam gegaard rundvlees met uien, laurier, Fond, Hertog Jan Grand Prestige, enz.	
Boeuf Bourguignone	25,00
(langzaam gegaard rundvlees in rode wijn en Diverse groenten)	
Spareribs met knoflooksaus	25,00
Spareribs waar serieus vlees op zit.	
Spareribs dubbel	39,00
Kipsaté met pindasaus	20,00
Gegrilde en zacht gegaarde kipsaté met homemade Pindasaus, pinda's, atjar en gebakken uitjes	
Ribeye van de gril. (300 gram) Heerlijk stuk vlees. Saus erbij?	32,50
Rood, medium-rare, medium, medium+, doorgebakken	
Chateau Briand (Ossenhaas) (225 gram) saus erbij?	30,50
Rood, medium-rare, medium, medium+, doorgebakken	

Sauzen: 3,00

Champignonroomsaus,
peperroomsaus,
Roquefortsaus,
knoflookboter,
strogannoffsaus

Bij alle gerechten kunt u de frietjes vervangen door rijst, pasta of brood als u dat wenst.

Veganistisch

Thaise milde curry met aubergine en minimaïs In kokosmelk met rijst	19,00
Pasta Alfredo met kastanjechampignons en een vegan romige saus waarin bloemkool verwerkt is.	19,00
Tofu Saté Gemarineerd en gegrild, met huisgemaakte pindasaus	19,00

Salades hoofdgerecht:

Caesar salade, met o.a. Oude kaas zalm spekjes pitjes etc.	19,50
Griekse salade met o.a. olijfjes, feta, tomaat, komkommer etc.	
Geitenkaas salade met o.a. geitenkaas omwonden met spek pitje honing,	

Kindermenu's

Frikandel of kroket met friet	8,50
gepaneerde kiphaasjes met friet	10,00
Kipsaté 2 stokjes	14,00
Spareribs met knoflooksaus	16,00
Scampi's van de Chef (7 stuks)	19,00

Desserts

Warme appelkruimeltaart met ijs en slagroom	8,25
Dame Blanche Vanille-ijs, chocoladesaus, gehakte chocolade, Gehakte walnoot en slagroom	6,75
Coupe Caramel Vanille-ijs, caramelsaus, gehakte noot, Caramelblokjes, slagroom	6,75
Coupe Kaatje Mossel Vanille-ijs, Advocaat, chocoladesaus, slagroom	7,75
Vegan Coupe Caramel Vegan cocosijs, caramelsaus, gehakte noot	7,25
Moulleux au chocolat Lavacake met bol ijs en slagroom	8,50
American pancakes met maplesirup Vanille-ijs en slagroom	8,25

Van de meeste desserts is een kinder- of seniorenversie te verkrijgen.

Als een dessert niet meer past, dan misschien een Irish Coffee of koffie met digestief of likeurtje ernaast? Of afsluiten met een lekkere dampende kop verse muntthee met honing?