

## snacks

Gemengde olijven	€4
Zeeuwse oester no.3 (per stuk)	€4,50
Charcuterie	€12
Zuurdesembrood uit eigen bakkerij met olijfolie	€4
Croquetas garnaal met parelgort en citroenmayonaise (2 stuks)	€8,75
Gefrituurde violet aubergine met gremolata	€6,50
Geroosterde flower sprouts, romesco met geitenkaas en parmezaanse kaas	€10
Rauwe zeebaars, monniksbaard en bergamot	€12
Brioche met ansjovis en bottarga boter	€10

## diner

Geroosterde prei met eidooiercrème, dressing van zwarte knoflook, boekweit en mosterd frisée	€13,50
Tartaar van bavette met prei mayonaise, oesterblad, shiso en mosterdzaad	€14,50
'Nugget' van zeeduivel met puntarelle en kreeften ravigotte	€14,50
Aardpeer en eikhaas met roodlof, warme sabayon van aardpeer en lavas	€23,50
Wilde heilbot met warme venkel vichyssoise, mosselen en kombu	€25,50
Eendenborst met crème van schorseneer, cime di rapa, gefermenteerde druif en amandel	€25,50
Côte de boeuf met garnituur (per twee personen te bestellen)	€45 p.p
Kropsla met sjalot vinaigrette	€4,50
Gebakken aardappelen met aioli	€5,50
Meringue met hangop, bloedsinaasappel sorbet en basilicum olie	€8
Sticky toffee pudding met vanille roomijs	€8
Kazen van 'Fromagerie Kef' met crackers	€13

## snacks

Mixed olives	€4
'Zeeuwse' oyster no.3 (per stuk)	€4,50
Charcuterie	€12
Sourdough from our own bakery with olive oil	€4
Croquetas shrimp with pearl barley and lemon mayonnaise (2 pieces)	€8,75
Fried eggplant with gremolata	€6,50
Roasted flower sprouts, romesco with goatcheese and parmesan cheese	€10
Raw seabass with, land seaweed and bergamot	€12
Brioche with anchovies and bottarga butter	€10

## dinner

Roasted leek with crème of egg yolk, dressing of black garlic, buckweat and mustard frissée	€13,50
Bavette tartare with leek mayonnaise, shiso, oysterleaf and mustard seeds	€14,50
'Nugget' of monkfish with puntarelle and lobster ravigotte	€14,50
Jerusalem artichoke and maitake with lovage and sabayon of Jerusalem artichoke	€23,50
Duck breast with a cream of salsify, cimi de rapa fermented blue grapes and almonds	€25,50
Wild halibut with fennel vichyssoise, mussels and kombu	€25,50
Côte de boeuf and garnish (minimum order of two people)	€45 p.p.
Lettuce with shallot vinaigrette	€4,50
Baked potatoes with aioli	€5,50
Meringue with strained yogurt, blood orange sorbet and oil of basil	€8
Sticky toffee pudding with vanille ice cream	€8
Cheeses from 'Fromagerie Kef' with crackers	€13