

# snacks

Gemengde olijven	€4
Zeeuwse oester no.3 (per stuk)	€4,50
Charcuterie	€12
Zuurdesembrood uit eigen bakkerij met olijfolie	€4,50
Croquetas garnaal met parelgort en citroenmayonaise (2 stuks)	€9,25
Gefrituurde violet aubergine met gremolata	€7
Brioche met morilles	€12
Gevulde courgettebloem met ricotta en citroen	€9
'Pesce crudo' van zeebaars met Amalfi citroen	€13

# diner

Tomaten met groene aardbei granité, geitenkaascrème, mollica fritta en Aji dressing	€13,50
Gestoofde kalfssukade met bagna cauda, lanquoustine olie en Castelfranco	€14,50
Kokkels met witte asperges, rabarber, beurre blanc en mosterdblad	€15
Gepofte koolrabi in bruine boter, lavas sabayon, doperwten, monniksbaard en lamsoor	€22,50
Kabeljauwrug in bisque met citroenbonen, rauwe courgette en lardo	€29
Geroosterde lamsbout met artisjok, aardappel mousseline, groene asperges en daslook	€28
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
Sablé Breton met aardbeien, zwarte peper crème Suisse en jasmijn	€9
Amandelcake met geconfijte citroen en citroen tijm ijs	€9
Kazen van 'Fromagerie Kef' met crackers	€14

3 gangen vanaf €41 / menu korting €4

# snacks

Mixed olives	€4
'Zeeuwse 'oyster no.3 (per piece)	€4,50
Charcuterie	€12
Sourdough from our own bakery with olive oil	€4,50
Croquetas shrimp with pearl barley and lemon mayonnaise (2 pieces)	€9,25
Fried eggplant with gremolata	€7
Brioche with morels	€12
Zucchini flower filled with ricotta and lemon	€9
'Pesce crudo' of seabass with Amalfi lemon	€13

# dinner

Tomatoes with green strawberry granita, goat cheese crème, mollica fritta in Aji dressing	€13,50
Veal blade steak with bagna cauda, Castelfranco and langoustine oil	€14,50
Cockles with white asparagus, rhubarb, beurre blanc and mustard leaf	€15
Kohlrabi in brown butter, sabayon of lovage, peas from the bbq and sea lavender	€22,50
Roasted lamb with artichoke, potato mousseline, green asparagus and wild garlic	€28
Arctic cod in bisque with lemon beans, raw zucchini and lard	€29
Côte de boeuf with garnish (minimum order of two people)	€45 p.p
Butterhead lettuce with shallot vinaigrette	€4,50
Roasted potatoes with aioli	€5,50
Sablé Breton with strawberries, black pepper crème Suisse and jasmin	€9
Almond cake with lemon confit and lemon thyme ice cream	€9
Cheeses from 'Fromagerie Kef' with crackers	€14

3 courses from €41 / menu discount