

# Menu

3-gangen Menu €37,50

## Voorgerechten € 9,50

### Dagspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

### Gegratineerde Mosselen;

Zeeuwse Mosselen gegratineerd in de oven met Kaas, Kruidenboter & Knoflook

### Carpaccio van Rosbief;

met Saffraan, Zongedroogde tomaten, walnoten, Citroenmayonaise & Parmezaanse kaas

### Gerookte Zalm;

Gerookte Zalm met Kruidenroomkaas, rucola, Croutons & Pompoenpitten

### Gegratineerde Geitenkaas; 🍃

Gegratineerde Geitenkaas, Salade, Rauwkost, Walnoten & Honing

### Franse Uiensoep; 🍃

Huisgemaakte Franse Uiensoep afgemaakt met een Kaascrouton

## Nagerechten € 7,50

### Dagspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

### Dame Blanche;

Vanielle-IJs met Chokoladesaus & Slagroom

### Speculaas Tiramisu;

Huisgemaakte Tiramisu van Speculaas, gebakken Appel & Kaneel

### Oreo Brûlée;

Huisgemaakte Crème brûlée met Oreo Koekjes

### Parfait van Frambozen;

een Parfait van Frambozen omhuld met Meringue

### Zeeuws Kaasplankje;

De heerlijkste kazen uit Zeeland voor u samengesteld:

Truffelkaas, Geitenkaas met Fenegriek, Brandnetelkaas & Italiaanse kruidenkaas

## Kindermenu

3-gangen Menu €22,50

## Hoofdgerechten € 20,50

Inc. Aardappel- & Groentegarnituren

### Dagspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over



### Mixed Grill;

Biefstukje, Varkenshaas, Kipfilet, Lamskotelet & een mini Hamburger, geserveerd met een Griekse koolsalade & Tzatziki

### Old Dutch Burger;

Rundvlees burger op een Sesambroodje, Spek, Oude kaas & Truffelmayonaise

### Varkenshaas;

Varkenshaas uit de oven, Brie, Honing & Rozemarijn

### Angus Steak;

Angus Biefstuk met een huisgemaakte Bospaddenstoelen- Truffelroomsaus

### Coq Au Vin;

Gemarineerde Kippendijen gesmoord in een Rode wijnsaus met Zilveruitjes & Spek



### Thaise Vis Curry;

Gestoomde Kabeljauwfilet in een Thaise gele currysaus met Kokos, geserveerd met Rijst & een frisse Komkommersalade

### Fish & Chips;

Gepaneerde Visfilet met Ravigottesaus, geserveerd met Friet & Salade

### Gamba's Piri Piri;

Gepelde Gamba's in een licht pittige Tomatensaus

### Doradefilet;

Gegrilde Doradefilet met een Tomatensalsa

### Italiaanse Zalm;

Zalmfilet met een Italiaanse korst van Groenekruiden, Parmezaanse kaas & Panko



### Gevulde Biet Gnocchi;

Gnocchi op kleur gebracht door Bieten gevuld met Geitenkaas, geserveerd met Rucola, Pompoenpitten & Balsamico

### Flammkuchen;

een bodem van Dun Brooddeeg belegd met Peer, Crème fraiche & Roquefort met rucola & walnoten

### Vegan Purple Burger;

Veganistische Burger, Tomaat, Rucola & Balsamico op een veganistisch Broodje

# Menu

3-course Menu €37,50

## Appetizers € 9,50

### Daily special;

Our staff will be happy to inform you

### Gratin Mussels;

Zeeland Mussels au gratin in the oven with Cheese, Herb Butter & Garlic

### Roast Beef Carpaccio;

with Saffron, Sundried tomatoes, walnuts, Lemon mayonnaise & Parmesan cheese

### Smoked Salmon;

Smoked Salmon with Herb Cream Cheese, arugula, Croutons & Pumpkin seeds

### Gratin Goat Cheese;

Gratin Goat Cheese, Salad, Raw food, Walnuts & Honey

### French Onion Soup;

Homemade French Onion Soup topped off with a Cheese Crouton

## Desserts € 7,50

### Daily special;

Our staff will be happy to inform you

### Dame Blanche;

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Whipped Cream

### Spiced Bisquit Tiramisu;

Homemade Tiramisu from Spiced Bisquit, baked Apple & Cinnamon

### Oreo Brûlée;

Homemade Crème brûlée with Oreo Cookies

### Parfait of Raspberries;

a Parfait of Raspberries covered with Meringue

### Zeeland Cheese Platter;

The most delicious cheeses from Zeeland put together for you:  
Truffle cheese, Goat cheese with Fenugreek, Nettle cheese & Italian herb cheese

## Kidsmenu

3-course Menu €22,50

## Main course € 20,50

Inc. Potato- & Vegetable garnishes

### Daily special;

Our staff will be happy to inform you



### Mixed Grill;

Beef steak, Pork tenderloin, Chicken breast, Lamb chop & a mini Burger, served with a Greek coleslaw & Tzatziki

### Old Dutch Burger;

Beef Burger on a Sesame Bun, Bacon, Old cheese & Truffle mayonnaise

### Pork Tenderloin;

Pork tenderloin from the oven, Brie, Honey & Rosemary

### Angus Steak;

Angus Steak with a homemade Forest mushrooms- Truffle cream sauce

### Coq Au Vin;

Marinated chicken thighs smothered in a Red Wine Sauce with Silver Onions & Bacon



### Thai Fish Curry;

Braised Cod fillet in a Thai Yellow Curry Sauce with Coconut, served with Rice & a fresh Cucumber Salad

### Fish & Chips;

Breaded Fish Fillet with Ravigotte Sauce, served with Fries & Salad

### Gamba's Piri Piri;

Peeled prawns in a slightly spicy Tomato sauce

### Dorado fillet;

Grilled Dorade Fillet with a Tomato Salsa

### Italian Salmon;

Salmon fillet with an Italian crust from Green herbs, Parmesan cheese & Panko



### Stuffed Beet Gnocchi;

Gnocchi colored by Beets filled with Goat cheese, served with Arugula, Pumpkin Seeds & Balsamic

### Flammkuchen;

a bottom of Thin Bread Dough covered with Pear, Crème fraiche & Roquefort with arugula & walnuts

### Vegan Purple Burger;

Vegan Burger, Tomato, Arugula & Balsamic vinegar on a vegan bun