

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 gerookte Rib Eye;

met Truffelmayonaise, Zongedroogde tomaten, Walnoten & Parmezaanse kaas

Gerookte Zalm;

Gerookte Zalm met Kruidenroomkaas, rucola, Croutons & Pompoenpitten

Romige Vissoep;

Huisgemaakte romige Vissoep met een vleugje Tomaat, Provençaalse kruiden, gevuld met Zalm & Kabeljauw

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

Stoofpeer met Yoghurtijs;

Stoofpeertje met Yoghurtijs, Kletsoppen & Karamelsaus

Winterse Crème Brûlée;

Huisgemaakte Crème brûlée met Sinaasappel & Kaneel

Hazelnoten-Meringue Taartje;

een heerlijk taartje van Hazelnoten- & Meringuecrème

Kaasplankje;

De heerlijkste kazen voor u samengesteld, geserveerd met een Vijgenchutney

Hoofdgerechten € 20,50

Inc. Aardappel- & Groentegarnituren

Dagspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over



Mixed Grill Piccard;

Biefstukje, Varkenshaas, Kipfilet, Chorizoworstje & een mini Hamburger, geserveerd met 2 sausjes

Old Dutch Burger;

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

Varkenshaasmedaillons;

Gebakken Varkenshaasmedaillons met een Roomsaus van Bruine peper

Diamanthaas;

Brochette van Gegrilde Diamanthaas, geserveerd met een Stroganoffsaus

Kipspies Chimichurri;

Gemarineerde Kipfilet met Chimichurri, geserveerd op een bedje van Couscous salade



Fish & Chips;

Gepaneerde Visfilet met Ravigottesaus, geserveerd met Friet & Salade

Knoflook Gamba's;

Gepelde Gamba's in een warme huisgemaakte Knoflooksaus

Doradefilet Aglio Olio;

Gegrilde Doradefilet geserveerd met Pasta, een olie van Knoflook & Peterselie, afgemaakt met Rivierkreeftstaartjes

Duet van Zalm & Kabeljauw;

Gebakken Zalmfilet & Kabeljauwfilet, geserveerd met een Choronsaus



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

Kindermenu

3-gangen Menu €22,50

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

Smoked Rib Eye Carpaccio;

with Truffle Mayonnaise, Sundried Tomatoes, Walnuts & Parmesan cheese

Smoked Salmon;

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

Creamy Fish Soup;

Homemade creamy Fish soup with a touch of Tomato, Provencal herbs, filled with Salmon & Cod

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

Stewed pear with Yogurt Ice-cream;

Stewed pear with Yoghurt ice cream, Crispy Biscuits & Caramel sauce

Wintery Crème Brûlée;

Homemade Crème Brûlée with Orange & Cinnamon

Hazelnut Meringue Tartlet;

A delicious tartlet of Hazelnuts- & Meringue cream

Cheese Platter;

The most delicious cheeses put together for you, served with a Fig Chutney

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 Piccard;

Beef steak, Pork tenderloin, Chicken breast, Chorizo sausage & a mini Burger, served with 2 sauces

Old Dutch Burger;

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

Pork Tenderloin Medallions;

Fried Pork Tenderloin Medallions with a cream sauce of brown pepper

Chuck Tender;

Brochette of Grilled Chuck tender, served with a Stroganoff sauce

Chicken Chimichurri;

Marinated Chicken breast on a Skewer with Chimichurri, served on a bed of Couscous Salad



Fish & Chips;

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

Garlic Gambas;

Peeled prawns in a warm homemade Garlic sauce

Dorado fillet Aglio Olio;

Grilled Dorade Fillet served with Pasta, oil of Garlic & Parsley, finished with Crayfish Tails

Duet of Salmon & Cod;

Fried Salmon fillet & Cod fillet, served with a Choron sauce



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 fraîche & Roquefort with arugula & walnuts

Vegan Purple Burger;

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