

# Menu

3-gangen Menu €38,50

## Voorgerechten € 9,50

### Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

#### Gegratineerde Mosselen;

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

#### Aziatische Carpaccio;

met Rucola melange, geroosterde Knoflookpeper & Sesam-Soja dressing

#### Gravad Lax;

Salade met huisgemaakte Gravad lax, Zure room met Dille & Granaatappelpitten

#### Mosterd Lente-ui soep;

Huisgemaakte romige soep met Grove Mosterd & Lente-ui afgemaakt met Knoflookeroutons & Spekjes

#### Kaas-Rucola Krokettjes;

3 Krokettjes op een bedje van Salade met Truffelmayonaise

## Nagerechten € 7,50

### Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

#### Lady Pink;

Kersen-Pistache IJstaartje met Chocoladesaus

#### Chocolade Kogel;

Knapperige chocolade ball gevuld met onze Huisgemaakte Chocolademousse, met Witte chocoladesaus & Karamelparels

#### Early Summer;

een carpaccio van Meloen met Vanille & Mango IJs afgemaakt met Honing & een Amandelcrumble

#### Koffie Speciaal;

Koffie of Thee geserveerd met 2 Likeurtjes & een Huisgemaakte Brownie

#### Reypenaer Kaasplankje;

De heerlijkste kazen voor u samengesteld, Geserveerd met Toast, Walnoten & Rozijnen

## Kindermenu

3-gangen Menu €22,50

## Hoofdgerechten € 21,50

### Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over



#### Surf & Turf;

Spies van Biefstuk, Gamba's & Chorizo geserveerd met een Huisgemaakte gerookte Aardappelsalade & een Frisse salade

#### Luxe Hotdogs;

2 Runder Hotdogs met Rode kool, Cheddarkaas, gebakken Uitjes, lente-ui & Sriracha mayonaise

#### Varkens Rib Roast;

Gegrilde Rib roast met Amerikaanse knoflooksaus, Griekse salade & Parmezaan frieten

#### Kip Papillot;

Kipfilet gegaard in folie met Kruidenroomkaas, Tomaat & Ui

#### Tagliatelle;

met Kipfilet, Truffel, Champignons, Roomsaus & Parmezaanse kaas



#### Gegrilde Zalm;

in Groene kruiden gemarineerde Zalmfilet geserveerd met een Witte wijn saus

#### Gamba's Aglio Olio;

Gepelde Gamba's uit de oven met Knoflook & Groene kruiden

#### Doradefilet;

Doradefilet uit de oven met Koriander, Kerstomaatjes & Limoen

#### Gebakken Kabeljauw;

Gebakken Kabeljauwfilet geserveerd met een Rucola stampot met Zongedroogde tomaatjes & een Mosterdjus



#### 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

#### Zeewier Burger;

Veganistische Burger van Zeewier op een veganistisch Zeewierbroodje & een Zeewiersaus

# Menu

3-course Menu €38,50

## Appetizers € 9,50

### Weekly special;

Our staff will be happy to inform you

### Gratin Mussels;

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

### Asian Carpaccio;

with Rucola melange, roasted Garlic pepper & Sesame-Soy dressing

### Gravlax;

Salad with homemade Gravlax, Sour Cream with Dill & Pomegranate Seeds

### Mustard Spring onion Soup;

Homemade creamy soup with Coarse Mustard & Spring Onion topped off with Garlic Croutons & Bacon

### Cheese-Arugula Croquettes;

3 Croquettes on a bed of Salad with Truffle mayonnaise

## Desserts € 7,50

### Weekly special;

Our staff will be happy to inform you

### Lady Pink;

Cherry-Pistache Ice Cream Cake with Chocolate Sauce

### Chocolate Ball;

Crunchy chocolate ball filled with our Homemade chocolate Mousse, with White Chocolate Sauce & Caramel Pearls

### Early Summer;

a carpaccio of Melon with Vanilla & Mango Ice Cream made with Honey & an Almond Crumble

### Coffee Special;

Coffee or Tea served with 2 Liqueurs & a Homemade Brownie

### Reypenaer Cheese Platter;

The most delicious cheeses put together for you, served with Toast, Walnuts & Raisins

## Kidsmenu

3-course Menu €22,50

## Main course € 21,50

Inc. Potato- & Vegetable garnishes

### Weekly special;

Our staff will be happy to inform you



### Surf & Turf;

Skewer of Steak, Prawns & Chorizo served with a Homemade smoked potato salad & a Fresh salad

### Hot Dogs Deluxe;

2 Beef Hot Dogs with Red Cabbage, Cheddar Cheese, fried Onions, spring onion & Sriracha mayonnaise

### Pork Rib Roast;

Grilled Rib roast with American garlic sauce, Greek salad & Parmesan fries

### Chicken Papillote;

Chicken breast cooked in foil with Herb Cream Cheese, Tomato & Onion

### Tagliatelle;

with Chicken breast, Truffle, Mushrooms, Cream Sauce & Parmesan cheese



### Grilled Salmon;

Salmon filet marinated in Green herbs served with a White wine sauce

### Gambas Aglio Olio;

Peeled prawns from the oven with Garlic & Green herbs

### Dorade fillet;

Dorade fillet from the oven with Coriander, Cherry tomatoes & Lime

### Baked Cod;

Baked cod fillet served with a Arugula mash pot with Sun-dried Tomatoes & a Mustard gravy



### 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

### Seaweed Burger;

Vegan Burger of Seaweed on a vegan Seaweed Bun & a Seaweed sauce