

**Borrel, lunch, diner
v.a. 12:00 uur tot zolang de
keuken open is**

Salade gepofte aubergine,
asperge, zachte tofu en gerookte
knoflookdressing 🌿 12,00

Salade warmgerookte zalm,
asperge en Bastiaansen blauw 14,00

Broodje aardappeltortilla
met aioli 🌿 9,00

Gebakken kleine octopus met
sesamolie, kriel en
gefermenteerde groente 12,00/
afgeblust met campari 22,00

Paté van linzen en noten met
paddenstoelen, cornichons en
brood 🌿 13,00

In Zeeuws spek gerolde kimchi
met Tynjetaler kaas 13,00

Dungesneden Lardo met
hazelnootolie en gekruide,
gefermenteerde groente 13,00

Kaasplank 12,00

Bord charcuterie 13,00

Geroosterde Padrón pepers en
kastanjechampignons 12,00

Kaas, charcuterie en
Padrón pepers 21,00

Oesters 3,10 per stuk

eetbaar luke

Diner vanaf 17:00 uur

Langzaam gegaarde lamsschenkel
met gekruide kikkererwten, jus en
puree van aardpeer en knol 26,50

Gebakken prinsessenstampot met
ghee, snijbiet en pistache 🌿 23,00

Asperges met Parmigiano-hollandaise,
getoaste amandel, kriel en
passievrucht 🌿 25,00

Steak en merg
met jus en groente 26,50

Wilde zeebaars en mosselen in het
groen met Spaanse peper en kriel 29,00

24 uur van tevoren reserveren

Hele lamsschouder, langzaam
gegaard in eigen jus met diverse
groenten (drie à vijf personen) Dagprijs

Desserts

Scroppino van limoncello,
prosecco en kokos 🌿 11,00

Gebakken bloedworst met
appel en vanille-ijs 11,00

Rabarbercrumble
met appel, vanille en Frangelico 🌿 13,00