

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



Salade witlof, biet, noten en appel met frambozendressing 🍃	10,00
Uitgebreid met geitenkaas of gebakken kippenlever	+3,00
Broodje aardappeltortilla met aioli 🍃	9,00
Cocotte met vis in room en kervel, gegratineerd met kaas met brood	13,00
Salsa van cashewnoten en ingelegde artisjok met tomaatjes en brood 🍃	13,00
In Zeeuws spek gerolde kimchi met Tynjetaler kaas	13,00
In gemarineerde groene kool gerolde kimchi met tofu 🍃	13,00
Merguez van gevogelte met linzenstoof en koriander	14,00/ 19,50
Kokkels en mosselen met kikkererwten, tomaat, olijven en kappertjes	14,00

Diner vanaf 17:00 uur

Shiitake met cacao, koolrabi en Brie de Meaux 🍃	24,00
Langzaam gegaarde varkenswangetjes met gegratineerde witlof met ham en pommeau-jus	23,00
Gewokte spruitjes, boerenkool en gemarineerde duindoornbessen met pompoen en curry 🍃	24,00
Runderpastrami met huisgemaakte zuurkool en tomatenroomsaus met cornichons	26,50
Gebakken skrei met boerenkoolstampot en bisquesaus van Hollandse garnalen	29,50
Noordzeebouillabaisse met brood	25,00

24 uur van tevoren reserveren

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

Desserts

Scroppino van bloedsinaasappel, prosecco en Cynar likeur 🍃	11,00
Gebakken bloedworst met appel en vanille-ijs	12,00
Filodeeg gevuld met peer en Taleggio kaas met vanillesaus 🍃	9,00

Oesters 3,10 p/st

Bordje met diverse kazen of
charcuterie 12,00

Geroosterde Padrón pepers en
kastanjechampignons 12,00