

EURO-TOQUES MENU

de smaken van hier en nu

Aperitiefsnacks

Zeeuwse oesters, per stuk 3,-

Zeeuwse droge worst, per portie 6,-

A la carte

Structuren van tomaat 18,-

Haring | Biet | Desembrood 18,-

Schol | Prei | Kamille 20,-

Parelgort | Daslook | Morille 19,-

Baars | Appelstroop | Duindoorn 30,5

Natuurvlees | Boleet | Look 36,-

Cheesecake | Framboos | Roos 10,5

Dennenappel | Dulce de leche | Aalbes 10,-



Dieetwensen

Met uw dieetwensen kunnen wij slechts beperkt rekening houden, en enkel indien vooraf bij de reservering aangegeven.

Dit vanwege onze manier van werken en de dagverse oogst. We rekenen op uw begrip hiervoor.



Filosofie

Onze gerechten worden bereid conform de code van eer van EuroToques. Dat wil zeggen dat we puur en eenvoudig koken met lokale ingrediënten. In onze keuken staan wildpluk en eigen teelt centraal. We koken op basis van de seizoenen en het aanbod van moestuin, veld, zee, bos en duin. Daarom

voeren we een kleine kaart die elke dag anders kan zijn. In onze zoektocht naar nieuwe smaken en originele ingrediënten worden we steeds opnieuw verrast door wat de natuur te bieden heeft. U kunt bij ons een onderscheidende ervaring verwachten met het beste van Zeeland.

TASTINGMENU

koken met de natuur

Amusehapjes

Champignon | Roggebrood

Drie keer komkommer

Melganzenvoet | Zilt

Menu

5 gangen 56,-

Tomaat - Haring - Schol - Natuurvlees - Cheesecake

6 gangen 65,-

Tomaat - Haring - Schol - Parelgort - Natuurvlees - Cheesecake

7 gangen 73,-

Tomaat - Haring - Schol - Parelgort - Baars - Natuurvlees - Cheesecake

8 gangen 80,-

Tomaat - Haring - Schol - Parelgort - Baars - Natuurvlees - Cheesecake - Dennenappel

Arrangementen

Wijnen per glas 6,-

Slokjes 3,5

Alcoholvrij 5,-

Ons menu is alleen per tafel te bestellen. Op vrijdag en zaterdag serveren wij enkel ons tastingmenu.



Kaas

Nederlandse kazen van Fromagerie Erik Murre met rozijnenbrood en chutney van de chef 15,-

Toeslag kaas in plaats van dessert 5,-