

## EURO-TOQUES MENU

de smaken van hier en nu

### Aperitiefsnacks

Zeeuwse oesters, per stuk 3,-

Zeeuwse droge worst, per portie 6,-

### Menu

Structuren van pompoen

Haring | Biet | Desembrood

Schol | Prei | Kamille

Aardappel | Vlierbloesem | Bovist

**Signatuurgerecht:** Zeebaars | Foie royale | Kaviaar

Natuurvlees | Boleet | Look

Appels en peren



### 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

Crème brûlée van tomaat

Melganzenvoet | Zilt

### Menu

**5 gangen 58,-**

Pompoen - Haring - Schol - Natuurvlees - Appel

**6 gangen 67,-**

Pompoen - Haring - Schol - Aardappel - Natuurvlees - Appel

### Arrangementen

Wijnen per glas 7,-

Slokjes wijn per glas 4,-

Passende sappen per glas 6,-

**Uitbreiding met signatuurgerecht 23,-**

Bij aankomst vanaf 18:30 serveren wij maximaal zes gangen i.v.m. de verplichte sluiting om 22:00.



### Kaas

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

Extra stukje kaas 2,-

Toeslag kaas in plaats van dessert 5,-