

CHEFSMENU

de smaken van hier en nu

Menuprijzen

Driegangenmenu met amuse	39,50
Viergangenmenu met amuse	46,00

Afhaalmogelijkheden

Elke donderdag t/m zaterdag tussen 17:00 en 18:00.
Graag bestellen vóór 12:00 op de betreffende dag.

Bij uw bestelling graag de keuze voor het hoofdgerecht (vlees of vis) vermelden en het gewenste aantal gangen.

Afwerking

Alle gerechten worden volledig voorbereid geleverd. U hoeft enkel nog één en ander te verwarmen en/of te dresseren. Uiteraard geven wij u hiervoor een gedetailleerde omschrijving mee.



Dieetwensen

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

Aspergemenù

Brioche van kastanje en daslook met hoeveboter

Amuse: Aspergeflan | Brioche | Daslook | Appelciderazijn

Soep: Asperge | Eidooier | Garnaal | Morille

Hoofdgerecht: Asperge (à la Flamande of met wilde zalm) |
Krielaardappel | Botersaus

Optioneel als vierde gang:

Tarte flambée | Witte ossekop | Druivengelei | Wilde look

Zeeuws appelvlaaitje | Saint Remy | Duindoorn

Lekkers voor bij de koffie

