

## CHEFSMENU

de smaken van hier en nu

### Aperitiefhapjes

Krakeling | Parasolzwam | Bloemenzout

Selderij | Zuurdesem

Steaktartare?

Five shades of fungi

Kastanjebrioche | Bietenboter

### Menu

Peulvruchten | Postelein | Karnemelk

Harder | Ingelegde groentjes | Duindoorn | Plankton

Bouillabaise | Bijvangst | Rouille

Eikhaas | Bloemkool | Hazelnoot | Rook

Parelgort | Daslook | Oude Zeeuw | Morille

**Signatuurgerecht:** Griet | Foie Royale | Kaviaar | Ui | Zilt

**Supplement:** Zeker Zeeuws Kalfszwezerik | Koolrabi

Lam van hoeve Rapenburg | Doperwt | Salie | Zeeuwse maïs

Nederlandse kazen (3 of 5 stuks) | Rozijnenbrood | Gelei

Zomerfruit | Rabarber



### 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.

MORILLE

## TASTINGMENU

koken met de natuur

### Supplementen

Zeeuwse oesters, per stuk 3,-

Zeeuwse droge worst, per portie 6,-

### Arrangementen

Wijnen per glas 7,-

Slokjes wijn per glas 4,-

Passende sappen 0% per glas 6,-

Passende bieren 6,-

### Menu

**4 gangen 57,-**

Peulvruchten – Bouillabaise – Lam – Zomerfruit

**5 gangen 65,-**

Peulvruchten – Harder – Bouillabaise – Lam – Zomerfruit

**6 gangen 73,-**

Peulvruchten – Harder – Bouillabaise – Eikhaas – Lam – Zomerfruit

**7 gangen 81,-**

Peulvruchten – Harder – Bouillabaise – Eikhaas – Parelgort – Lam – Zomerfruit

**8 gangen 91,- / 95,5**

Peulvruchten – Harder – Bouillabaise – Eikhaas – Parelgort – Lam – Kazen – Zomerfruit

**Uitbreiding met signatuurgerecht 36,5**

**Uitbreiding met supplement 19,5**

Op zaterdag serveren wij ons menu vanaf vijf gangen.



### Kaas

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

Extra stukje kaas 2,-

Toeslag kaas in plaats van dessert 5,-

MORILLE