

Menu

Voorgerechten

Kingfish | Groenteparels | Zeesla (bassin – tuin) 17,5

Tomaat | Snijboon | Onzichtbare gazpacho (tuin) 15 

Carpaccio | Kombucha | Tomaat | d'Ouwe Zeeuw (weide – tuin) 16,5

Hoofdgerechten

Schol | Peen | Saus van schaaldieren (Noordzee – tuin) 24

Lam op twee manieren | Look | Wilde tijm (weide – bos) 25,5

Knolselderij | Hen-of-the-woods | Rookmelk (tuin – bos) 23 

Nagerechten

Dennenappel | Mahonia | Witte chocolade (bos – veld) 9,5

Kombucha | Gefermenteerde peer | Zeeuwse kiwi (fermentatielab – tuin) 9,5

Kazen van Fromagerie Erik Murre, drie stuks | Noten-rozijnenkoek | Chutney 9,5

Gourmandises voor bij de koffie: Drie items 5 | Vijf items 7,5 | Zeven items 10

Driegangen keuzemenu 35,5 | Viergangen keuzemenu 47,5

Voor de echte liefhebber bieden wij een tasting menu aan van vijf tot acht gangen, samengesteld uit de gerechten van de menukaart.

Vijf gangen 56 | Zes gangen 65 | Zeven gangen 73 | Acht gangen 80

Supplementen

Zeeuwse platte oesters, zes stuks 19,5

Baeri kaviaar, 30 gram 50

Puntzak verse frieten 5

Kazen van Fromagerie Erik Murre, 5 stuks 15

Voor niet vooraf gemelde dieetwensen berekenen wij een toeslag.

Drinkt u liever iets anders dan de huiswijn? Vraag dan naar onze wijnkaart.

Filosofie

Onze gerechten worden bereid conform de code van eer van Euro-Toques. Dat wil zeggen dat we zoveel mogelijk ambachtelijk werken met gezonde, lokale producten. Bij onze manier van werken staan wildpluk en eigen teelt centraal. Daardoor zijn we sterk afhankelijk van de seizoenen. Onze chef beweegt mee met het aanbod van de moestuin, het veld, de zee, het bos en de Zeeuwse duinen. In onze zoektocht naar nieuwe smaken en originele producten worden we steeds opnieuw verrast door wat de natuur te bieden heeft. U kunt bij ons een onderscheidende gastronomische ervaring verwachten met het beste van Zeeland.

