

**Borrel, lunch, diner
v.a. 12:00 uur tot zolang de
keuken open is**



Diner vanaf 17:00 uur

Salade venkel, kervel, meiknol met rabarberdressing 🌿	9,00
Uitgebreid met geitenkaas of rilette van geit	+4,00
Broodje aardappeltortilla met aioli 🌿	9,00
Gegratineerde sardines met groene kruiden en parmigiano reggiano	13,00
Salsa van cashewnoten en ingelegde artisjok met tomaatjes en brood 🌿	13,00
In Zeeuws spek gerolde kimchi met Tynjetaler kaas	13,00
Wijnbladeren gevuld met zoete aardappel, bulgur, zwarte knoflook en vermouthdressing 🌿	13,00
Merguez van gevogelte met linzenstoof en koriander	14,00/ 19,50
Kokkels en mosselen met kikkererwten, tomaat, olijven en kappertjes	14,00

Shiitake met cacao, koolrabi en Brie de Meaux 🌿	24,00
Langzaam gegaarde varkenswangetjes met gegratineerde witlof met ham en pommeau-jus	23,00
Gewokte bloemkool en radijs met bruine rijst en jasmijnkokossaus 🌿	24,00
Runderpastrami met frisse huisgemaakte zuurkool en tomatenroomsaus met cornichons	26,50
Zeeduivelwangetjes met chorizo, witte bonen, tomaat en spinazie	25,00
Noordzeebouillabaisse met brood	26,00

24 uur van tevoren reserveren

Hele lamsschouder, langzaam gegaard in eigen jus met diverse groenten (drie à vijf personen)	Dagprijs
--	----------

Desserts

Scroppino van mango, prosecco en kokoslikeur en Macadamianootjes 🌿	11,00
Gebakken bloedworst met appel en vanille-ijs	12,00
Filodeeg gevuld met peer en Taleggio kaas met vanillesaus 🌿	10,00

Kaasplank 12,00

Bord charcuterie 12,00

Geroosterde Padrón pepers en
kastanjechampignons 12,00

Kaas, charcuterie en
Padrón pepers 20,00

Oesters 3,10 per stuk