

DINERKAART

Heeft u een allergie? Meld het ons!

STARTERS:

Mandje brood met boter 🍃 € 5,-

Brood met smeersels 🍃 € 7,50
(kruidenboter, pesto, eisalade)

Huisgemaakte soep, met brood en boter € 7,75
(meestal vega, vraag ernaar!) 🍃

Carpaccio 100 gr € 14,75
(met parmezaan, tomaat, rucola, truffelmayo, pittenmix en kappertjes)

Gebakken scampi's, 6 stuks € 13,95
(met salade, sesam, teriyaki en limoenhummus)

Caprese krans 🍃 € 8,50
(met mozzarella, tomaat en basilicum)

Vol-au-vent € 9,50
(knapperig pasteitje gevuld met heerlijke kip ragout)

HOOFDGERECHTEN:

Gebakken scholfilet met friet, warme groenten, remouladesaus en citroen € 29,95

Biefstuk (diamanthaas) met gebakken Zeeuwse ui, friet en warme groenten. € 29,95
Optioneel: champignon- of pepersaus, gebakken champignons

Broodje burger - kan ook vega 🌱 € 21,75
heerlijke runderburger, briochebroodje, tomaat, gebakken ui, Zeeuws spek, kaas, sla, een lekkere burgersaus, friet en salade


Crispy kipburger met friet en salade € 21,75
kipburger, briochebroodje met tomaat, gebakken ui, Zeeuws spek, kaas, sla en smoky hemsaus

Huisgemaakt stoofvlees met friet en salade € 21,50
Zeeuws lokaal vlees. Keuze uit: ree, damhert, zwijn, haas of rund. Het wild is gestoofd in rode wijn; het rund in La Trappe dubbelbier.

Kip-saté spies met pindasaus, kroepoek, atjar, friet en warme groenten € 25,50




PASTA'S:

- Huisgemaakt stoofvlees van wild zwijn, op Italiaanse wijze (met tomaat en rode wijn) met verse pasta en Parmezaanse kaas € 21,50
- Verse pasta met pastinaaksaus, gerookte gans en Parmezaanse kaas € 19,50
- Verse pasta met pastinaaksaus, geroosterde pittenmix en parmezaan  € 18,-

VOOR DE KIDS:

- Frietje mayo € 4,95
- Kidsfriet met frikandel of kroket € 7,-
- Friet met kipnuggets (kan ook vega)  € 10,-
- Poffertjes met smarties, boter en poedersuiker  € 5,75

EXTRA'S:

- Gebakken champignons € 3,50
- Zoete aardappelfriet i.p.v. friet € 1,25
- Champignon- of pepersaus € 2,50
- Mayo, curry, ketchup, mosterdsaus, chilisaus, truffelmayo € 1,-
- 

DESSERTS:

Huisgemaakt gebak
neem gerust een kijkje in de vitrine!

€ 4,75

Lavacake
met boerenroomijs en slagroom

€ 8,75

Coupe lemon
boerenroomijs, lotus, lemoncurd, slagroom

€ 9,-

Coupe caramel
boerenroomijs, caramelsaus, caramelblokjes, slagroom

€ 9,-

Coupe choco
boerenroomijs, oreocrumble, chocosaus, slagroom

€ 9,-

Coupe Zeeuwsgenieten (nieuw!)
boerenroomijs, framboos, witte chocola, pistache, slagroom

€ 9,75

Kaat je mossel
boerenroomijs, huisgemaakte advocaat van oma Goud,
chocosaus, slagroom

€ 9,-

Affogato met speculoos
boerenroomijs, speculoossaus en espresso

€ 8,25

Zeeuwse verwenkoffie (of thee)
met 3 bonbons in Zeeuwse smaken: bolus, babbelaar en
zwarte bes, losse chocolaatjes en koffieboontjes

€ 9,-

Kaasplankje met 4 kazen
door ons uitgezocht bij Erik Murre Fromagerie. Geserveerd
met getoast krentenbrood en gemarineerde vijgen in
portsaus

€ 14,50