

## Koude Voorgerechten

**Klassieke Garnalencocktail** met whiskeysaus  
€17,50

**Gerookt Vis bord met Zalm, Paling en Heilbot**

€19,50

**Gilardeau Oesters** geserveerd op ijs met citroen  
€22,50

**Tomaat Crevette** tomaat met garnaaltjes en mayonaise

€18,00

**Serranoham** met zoete cavalion meloen  
€16,50

**Carpaccio** met rucola, Parmezaanse kaasschilfers en olijfolie

€16,00

Indien U een bepaald dieet volgt of vegetarisch bent, weten wij dit graag op voorhand.  
We kunnen dan extra aandacht aan de gerechten geven.  
Heeft U een bepaalde allergie, meldt het ons.

## Soepen

**Romige Tomatensoep** met balletjes

€8,50

**Rijk gevulde Vissoep** met rouille en croutons

€13,50

**Huisbereide Kreeftensoep** met een vleugje  
Armagnac en room

€13,50

**Verse Zeeuwse Mosselsoep** van de Chef

€9,50

## Warme Voorgerechten

**Garnalen Kroketten** met gebakken peterselie en  
citroen

€17,50

**Scampi's uit de oven** met lookboter

€15,00

**Mosselen in lookboter** gegratineerd met oude kaas

€15,50

**Kaaskroketjes** met Parmezaan schaafsel

€12,50

**Pikante Zeeuwse Mosselen** uit de wok

€17,50

## Vleesgerechten

**Ribeye 350 gram** met kruidenboter en salade

€29,50

**Brasvarken kotelet** met kriekenbiersaus en salade

€27,50

**Tournedos naturel 280 gram** in eigen braadjus

€29,50

**Zachte Lamsfilet** met knoflook, rozemarijn en warme groente

€32,50

### Verse Sauzen

**Peperroomsaus**

€3,50

**Béarnaisesaus**

€3,50

**Stroganoffsaus**

€3,50

**Champignonroomsaus**

€3,50

## Vegetarisch gerecht

Gebakken Geitenkaasjes met rucola, honing, walnoten en vijgendressing

€21,50

## Visgerechten

**Gebakken Zeetong 500 gr** met tartaarsaus en sla  
€39,50

**Zeeduivel** met romige preisaus en puree €29,50

**Gegrilde Tonijn** met rucola, tomaatjes en olijfolie  
€29,50

**Hele Kreeft** op de wijze die U wenst €47,50

**Gegratineerde Zeeuwse Vispan** naargelang het  
Marktaanbod €27,50

**Verse gebakken Slibtongen** met tartaarsaus en sla  
€27,50

## Paling specialiteiten

**Naturel gebakken Paling** met tartaarsaus €29,50

**Gebakken Paling met knoflookroomsaus** en  
champignons €31,50

**Gestoofde Paling in het groen** naar grootmoeders  
recept €31,50

**Gestoofde Paling** op Provençaalse wijze €31,50

## Desserts

**Dame Blanche** met warme chocoladesaus €9,50

**Pure Callebaut Chocolademousse** met slagroom  
€9,00

**Verse Ananas** met limoncello €11,50

**Klassieke coupe Pêche Melba** met perzik €9,50

**Roomijs met verse aardbeien** en slagroom €9,50

**Roomijs met advocaat** en slagroom €10,50

**Zeeuwse Crème brûlée** met bol ijs en kletskep €8,75

**IJs** met karamelsaus en brésilliennenoetjes en slagroom  
€9,50

**Dubbel Advocaatje** met slagroom €8,50

**Café Glacé** koffie met ijs en slagroom €8,50

**Trio van Sorbet ijs** €9,50

### Speciale koffie 's

**Irish koffie**, met Irish whisky €9,75

**French Koffie**, met Grand Marnier €9,75

**Italian koffie**, met Amaretto €9,75

**Spanish koffie**, met Tia Maria €9,75

**Rudesheimer koffie**, met Asbach Uralt €9,75

**Hasseltse koffie**, met jonge jenever €9,75

## VOOR ONZE KLEINE GASTEN

*Kinderbiefstukje met frietjes,  
appelmoes en mayonaise*

*Vissticks met frietjes, appelmoes en  
mayonaise*

*Kindermossel met frietjes en  
mayonaise*

*Kipnuggets met frietjes, appelmoes  
en mayonaise*

*Frikadel met frietjes, appelmoes en  
mayonaise*

*Kaaskroketjes met frietjes, appelmoes  
en mayonaise*

*En natuurlijk voor iedereen een  
Schatkistysje!*

€ 12,50