

**Restaurant
Place
du
Marché**



Reuze menu herfst 2025

Herfstige paddenstoelensoep

met een vleugje tijd

of

Wild combinatie

wild paté, wild ham, uienchutney en cranberries

of

Luxe visplateau

gerookte zalm, Hollandse garnalen, gerookte makreel, scampi, slaatje

Zacht gebakken hertenbiefstuk

met fijne wildjus, stoofpeer, zuurkoolstamp, amandelkroketjes

of

Wildstoverij van reebout, haas en wild zwijn

winters garnituur met amandelkroketjes

of

Gebakken tarbot

fijne groentenmix, tartaarsaus, frietjes

of

Krokante kalfszwezerik

met rode portsaus, winters garnituur en amandelkroketjes

Belgische wafel met warme amarenakersen

vanille roomijs en slagroom

of

Chocolade fantasie

chocoladetaartje, chocoladeijs, chocomousse, slagroom

of

Huisgemaakte appelcrumble

kaneel, rood fruit, slagroom

€ 58,00 p.p.

vraag ook naar onze aangepaste wijnen bij de wildgerechten

Mosselgerechten

Mosselen à Volonté Mosselen eten zoveel u Lust!

Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

gekookte Zeeuwse mosselen

€ 37,00

Mosselen op Provençaalse wijze

gekookte Zeeuwse mosselen in een tomatensaus met verse Provençaalse kruiden

€ 39,00

Mosselen in de lookroom

gekookte Zeeuwse mosselen overgoten met een huisgemaakte knoflookroomsaus

€ 39,00

Mosselen in de witte wijn

gekookte Zeeuwse mosselen in witte wijn

€ 39,00

Gebakken Zeeuwse mosselen

verse paprika, ui, champignons en geserveerd met tartaarsaus

€ 39,00

*geserveerd met verse frietjes en sausjes. *Extra portie frietjes € 2,50

Mosselmenu

Zeeuwse mosselsoep

rijkgevuld met mosseltjes, room en een vleugje Pastis



Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

Gekookte Zeeuwse mosselen

Dit is ook mogelijk met een van onze heerlijke sauzen of bereidingen voor een suppl. +€ 2,50



Dame Blanche

Met warme Callebaut chocoladesaus

€57,00 p.p



Voorgerechten

Gegratineerde Mosselen <i>vers opengestoken mosselen gratineerd in lookboter</i>	€ 21,00
Vlaamse garnaalkroketten - 2 stuks <i>geserveerd met garnaaltjes, cocktailsaus en citroen</i>	€ 22.50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise <i>pittenmix parmezaan schilfers rucola en zongedroogde tomaat</i>	€ 22.50
Zeeuwse Mosselsoep <i>rijkgevuld met mosseltjes en een vleugje pastis</i>	€ 15.50
Half dozijn Zeeuwse oesters 0000 <i>citroen en verse peper</i>	€ 26,00
Klassieke Garnalencocktail <i>Hollandse garnalen, botersla, tomaat, ei, mayonaise, citroen</i>	€ 25.00
Scampi's van de Chef - 7 stuks <i>in knoflookroomsaus</i>	€ 22.50
Huisbereide kreeftensoep <i>met een vleugje armagnac en room</i>	€ 17.50

wij serveren onze voorgerechten met stokbrood kruidenboter en boter

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.



Visgerechten

- Grote gebakken Zeetong +/-600gr.** € 55.00
geserveerd met tuinkers, tartaarsaus en verse frietjes
- Twée gebakken Slibtongen groot +/-500gr.** € 37.00
geserveerd met tuinkers, tartaarsaus en verse frietjes
- Luxe vispan** € 36,00
rijk gevulde Vispan met 4 soorten vis en gegratineerd met kaas
- Heilbotfilet met verse dillesaus** € 36,00
op de huid gebakken, seizoengroentjes en verse frietjes
- Zeebaarsfilet met tomaten en knoflook** € 36.00
met verse frietjes zeeegroente en tartaarsaus
- Tonijn steak van de plancha** € 37,00
met soja, sesam, zomergarnituur en verse frietjes
- Gebakken paling** € 37,00
krokant gebakken paling met citroen, tartaarsaus, zeeegroente en verse frietjes
- Vlaamse Garnaalkrokette 3st.** € 34,50
3 stuks met verse garnaaltjes, gefrituurde peterselie en citroen



Vleesgerechten

- Tagliata Steak 230gr.** € 36.50
mediterraanse salade, pittenmix sud en sol tomaatjes, balsamicostroop
- Gestoofde Varkenswang met champignons** € 34,00
zomergroentjes en verse frietjes
- Malse Entrecote 230gr. met kruidenboter** € 36,00
aardappelgratin, zomers slaatje en verse frietjes

Verse sauzen

- Peperroomsaus** € 3.50
- Champignonroomsaus** € 3.50
- Gebakken Champignons** € 5.50

Vegetarisch

- Salade Geitenkaas** € 25.50
geitenkaas met honing, walnoten en appel geserveerd op een frisse salade
- Kaaskroketten 3 stuks** € 27.50
geserveerd met Parmezaanschilfers, citroen, zomers slaatje en verse frietjes

Kindermenu naar keuze (tot 12 jaar) € 16.50

- Zeeuwse gekookte mosselen kinderportie** suppl. + €7.00
geserveerd met frietjes en mayonaise
of
- Twee frikandellen** *met friet en appelmoes mayonaise of ketchup*
of
- Verse kibbeling** *met frietjes en appelmoes mayonaise of ketchup*
of
- Kipnuggets** *met frietjes en appelmoes mayonaise of ketchup*
.....
- Schatkist ijsje**

