

**Restaurant
Place
du
Marché**

Keuzemenu

Luxe garnalencocktail

Hollandse garnalen met een huisgemaakte cocktailsaus

Rundercarpaccio met truffelmayonaise

geserveerd met pijnboompitten rucola en zongedroogde tomaat

Scampi's uit de oven in de lookboter



Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

gekookte Zeeuwse mosselen

Zalmfilet met dillesaus

op de huid gebakken en seizoensgroenten

Tournedos in eigen braadjus suppl. + € 4.00

met verse seizoensgroentjes



Dame blanche

met warme Callebaut chocoladesaus en slagroom

Crème Brûlée

afgebrand met een krokant suikerlaagje

Callebaut chocolademousse

donkere chocolademousse met slagroom

In onze menu's kan niet worden afgeweken

€ 53,50 p.p



Mosselgerechten

Mosselen à Volonté Mosselen eten zoveel u Lust!

Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

gekookte Zeeuwse mosselen

€ 34.00

Mosselen op Provençaalse wijze

gekookte Zeeuwse mosselen in een tomatensaus met verse Provençaalse kruiden

€ 35.50

Mosselen in de lookroom

gekookte Zeeuwse mosselen overgoten met een huisgemaakte knoflookroomsaus

€ 35.50

Mosselen in de witte wijn

gekookte Zeeuwse mosselen in witte wijn

€ 35.50

Gebakken Zeeuwse mosselen

met uienringen en tartaarsaus

€ 35.50

*geserveerd met verse frietjes en sausjes

Mosselmenu

Gegratineerde Mosselen

Vers open gestoken mosselen gratineerd in huisgemaakte lookboter



Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

Gekookte Zeeuwse mosselen

Dit is ook mogelijk met een van onze heerlijke sauzen of bereidingen voor een suppl. +€ 3,50



Dame Blanche

Met warme Callebaut chocoladesaus

€49,50 p.p



Voorgerechten

Huisgemaakte tomatensoep met balletjes € 9.50

met balletjes en een vleugje room

Luxe garnalencocktail € 18.50

Hollandse garnalen met een huisgemaakte zachte cocktailsaus

Huisbereide kreeftensoep € 16.50

met een vleugje armagnac en room

Gegratineerde Mosselen € 18.50

in de look uit de oven

Rundercarpaccio met truffelmayonaise € 19.50

geserveerd met pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaat

Rijk gevulde garnaalkroketteren € 19.50

geserveerd met een frisse salade, garnaaltjes en citroen

Half dozijn Zeeuwse oesters € 24.50

geserveerd op een bedje van ijs

Serranoham met meloen € 18.50

met frambozendressing

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 <i>geserveerd met sla en tartaarsaus</i>	€ 49.50
Gebakken Slibtongen <i>geserveerd met sla en tartaarsaus</i>	€ 33.50
Luxe vispan <i>rijk gevulde vispan gegratineerd met kaas</i>	€ 31.50
Zalmfilet met dillesaus <i>op de huid gebakken en seizoensgroenten</i>	€ 32.50
Gebakken jonge Tarbot <i>geserveerd met sla en tartaarsaus</i>	€ 34.50
Tomaat crevettes <i>met Hollandse garnalen (200 gr) gevulde tomaten, mayonaise en huisgemaakte cocktailsaus</i>	€ 34.50
Gebakken paling <i>Paling krokant gebakken met tartaarsaus</i>	€ 34.50
Garnalenkroketten <i>3 stuks met verse garnaaltjes, sla en citroen</i>	€ 31.50



Vleesgerechten

Filet puur (Tournedos) € 35.50
in braadjus en geserveerd met verse seizoensgroenten

Varkenshaas met champignonroomsaus € 29.50
geserveerd met verse seizoensgroenten

Verse sauzen

Peperroomsaus € 3.50

Champignonroomsaus € 3.50

Vegetarisch

Salade Geitenkaas € 24.50
*geitenkaas met honing, walnoten en appel
geserveerd op een frisse salade*

Kindermenu naar keuze (tot 12 jaar) € 15.50

Zeeuwse gekookte mosselen kinderportie suppl. + €4.00
geserveerd met frietjes en mayonaise

of

Twée 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

