

Soepen

Al onze soepen zijn huisgemaakt en worden geserveerd met brood

Tomatensoep met basilicum-olie

Tomatensuppe mit Basilikumöl

€ 7

Bospaddenstoelen bouillon met shiitake en bundelzwammen

Waldpilzbrühe mit Shiitake und Bündelpilzen

€ 7,5

Pompoensoep met geitenkaas

Kürbissuppe mit Ziegenkäse

€ 7

Zeeuwse mosselsoep

Zeeuwse Muschelsuppe

€ 7,5

Mandje brood met smearsels

Brotkorb

€ 7.5

Vegetarisch voorgerecht

Geitenkaas crème met rode bieten, appel en walnoten

Ziegenkäsecreme mit Rote beete, Apfel und Walnüssen

€ 8,5

Vlees voorgerechten

Licht gerookte rosbief van hert met truffel/kastanje crème, appel en gebakken spek

Leicht geräuchertes Roastbeef mit Trüffel- / Kastaniencreme, Apfel und gebratenem Speck

€ 11

Mousse van eendenlever met langzaam gegaard hert en abrikoos

Entenlebermousse mit langsam gegartem Reh und Aprikose

€ 10

Carpaccio van rund met pesto mayonaise, zongedroogde tomaten, pecorino en rucola

Rindercarpaccio mit Pestomayonnaise, getrockneten Tomaten, Pecorino und Rucola

€ 9.5

Vis voorgerechten

Huisgerookte zalm met wasabi, nori en verse mayonaise

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi, Nori und frischer Mayonnaise

€ 9

Half dozijn Zeeuwse creuzes rauw of gegratineerd

Ein halbes Dutzend Zeeland Creuzes roh oder gegratineerd

€12 / €2 per stuk

Surf en turf van gemarineerde gamba en Schwarzwaldlerham en gerookte paprika

Marinierten Garnelen und Schwarzwälder Schinken und geräucherter Paprika

€ 9

Vis hoofdgerechten

Zeebaarsfilet met saus van dille en mosterd

Wolfsbarschfilet mit Dill und Senfsoße

€ 20

Zalmfilet saus van Zeeuwse mosselen en prei

Lachsfilet mit soße van Zeeuwse Muscheln und lauch

€ 19,5

In roomboter gebakken sliptong 3st. met remouladesaus

Slip Zunge in Butter gebakken 3St. mit Remouladensoße

€ 19,5

Vegetarisch hoofdgerechten

Cannelloni met bladspinazie en ricotta

Cannelloni mit Blattspinat und Ricotta

€19.5

Gegrilde groenten spies met petersilie-knoflook olie

Gegrillter Gemüsespieß mit Petersilie-Knoblauchöl

€ 19.5

Vlees hoofdgerechten

Stoverij van hert met stoofperen en zuurkool stampot

Eintopf von hirsch mit Birnen und Sauerkraut

€ 20

Hertenrugfilet met pastinaak en rode port saus

Hirschfilet mit Pastinaken und portsoße

€ 23,5

Tournedos met pastinaak en rode port saus

Tournedos mit Pastinaken und portsoße

€ 23,5

Eendenborst met rode sinaasappel en steranijs

Entenbrust mit rotem Orangen- und Sternanis

€ 22,5

Huis gegaarde spareribs met aioli

Hausgemachte Spareribs mit Aioli

€ 20

Nagerechten

Panna cotta van tonka bonen met chocolademousse en framboos

Panna Cotta von Tonkabohnen mit Schokoladenmousse und Himbeere

€ 7

Vanille crème brûlée

Vanille creme brulee

€ 7

Trio van chocolade

Schokoladentrio

€ 7

Vanille ijs met warme kersen en slagroom

Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schlagsahne

€ 7

Huisgemaakt appelgebak met kaneelijs en slagroom

Selbst gemachter Apfelkuchen mit Zimteis und Schlagsahne

€ 7