


SUGGESTIES


OP = OP


APERITIEF


 **Champagne Chandon Garden Spritz**
(basis van champagne en sinaasschil)
14,50/glas

 **Champagne Moët-Chandon Brut**
15,00/glas

VIS/SCHAALDIEREN

 **3 Oesters natuur** (voorgerecht)
12,50 (4,30 per extra oester)

 **6 Oesters natuur** (voorgerecht)
21,00 (4,30 per extra oester)


 **Reuze gamba** (voorgerecht)
a la plancha a olio aioli
18,00

SEIZOENSSPECIAL

Bekijk de achterkant voor onze seizoensspecial

 **Tataki van verse tonijn met
sesamzaadjes, rucola sla
+ zongedroogde tomaten**
38,00

 **Scampi brochette, tartaar, slaatje**
36,00

 **Gegrilde octopus tentakels, slaatje**
a la plancha a olio aioli
36,00

SHARING

VOORGERECHTEN

 **Jalapeno mini kroketjes**
14,00

 **Charcuterie Juviles Jambon**
80gr
11,50


 **Pulled rundsbitterballen**
14,00

 **Calamaris aioli**
14,00

PREMIUM MEAT

(bakwijze maximum saignant)

 **Huisbereid traaggegaard buikspek**
(voorgerecht) **22,00** (hoofdgerecht) **34,00**


 **Steak tartaar** (handgesneden)
- Voorgerecht 80gr **14,50**
- Hoofdgerecht 160gr **26,50**

 **Ocean beef Contrefilet Nieuw-Zeeland**
200+ dagen graan gevoerd
49,00

PREMIUM QUALITY
STEAK A MANGER

 **Australian Black Angus Rib Eye BMS 3+**
120+ dagen graan gevoerd
49,00

PREMIUM QUALITY
STEAK A MANGER

 **USA 'PRIME' Hilton Beef Angus**
100+ dagen graan/mais gevoerd
49,00

PREMIUM QUALITY
STEAK A MANGER

 **Op vel gegrilde filet van Zwarte
Poot Kip**
24,00


SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Surf en turf combi van 1 hele kreeft en
1 filet pur (+300gr) **(voor 2 personen)**
58,50 p.p.

Chateaubriand (voor 2 personen)
42,00 p.p.

SHARING

HOOFDGERECHTEN 2 PERSONEN

 **Diamanthaas**, zeer zacht vlees van
Australische Wagyu
43,50 pp

 **Tomahawk Red&White** +- 1kg
38,00 p.p.

PREMIUM QUALITY
STEAK A MANGER

 **Keuze van de chef**
laat jullie verrassen door de vlees-
keuze van Dominic & Glenn
48,50 p.p.

SEIZOENSSPECIAL

Smul van onze Malse Baby Kreeft!

CANNERSEIZOEN GEOPEND!

Canner kreeften zijn de kleinste sortering Canadese kreeft. Deze kreeften mogen maar een paar maanden per jaar gevangen worden om zo de populatie in stand te houden.

Canners zijn geliefd vanwege hun malse, sappige vlees met een bijzondere zoete smaak.

Direct na vangst worden de kreeften ingevlogen en zijn al binnen 36 uur in Yerseke waar ze in speciale bassins met gezuiverd Oosterscheldewater tot rust komen.

1 baby-kreeft
33,50 euro

