

# VOORGERECHTEN

## GARNAALKROKETTEN

dragongelei / peterselie / citroen / gerookte paprikamayonaise  
*Shrimp croquettes / tarragon jelly / parsley / lemon / smoked pepper mayonnaise*  
€ 17,50

## ZEEVRUCHTEN & OCTOPUS

mosselen / kokkels / St- Jacobsvrucht / look / gember / shichimi inktvis  
zeealgen / paprika / hennepzaad / Tom Kha Kai  
*Seafood & octopus / mussels / cockles / scallops / garlic / ginger / shichimi squid*  
*seaweed / pepper / hemp seed / Tom Kha Kai*  
€ 26,50

## ZALM & NOORDZEEKRAB

gerookte zalm / avocado / rettich kimchi / pompelmoesgel / appelijs  
winterpostelein / kroepoek  
*Salmon & north sea crab / smoked salmon / avocado / rettich kimchi / grapefruit jelly / apple ice cream*  
*winter purslane / prawn crackers*  
€ 24,00

## OESTERS (Zeeuwse Grevelingen)

*Oysters*  
Creuses \*\*\* 6st € 15,00 / 9st € 21,50  
Platte oesters\*\*\*\* *flat oysters* 6st € 21,00 / 9 st € 30,50  
Mix 3 creuses \*\*\* + 3 platte oesters \*\*\*\* € 18,00

## GANZENLEVER

gebakken / gerookte eend / kippenworst / uiencompote  
appelgelei / champignons / sambai vinaigrette  
*Goose liver (fried) / smoked duck / chicken sausage / onion compote*  
*apple jelly / mushrooms / sambai vinaigrette*  
€ 26,50

## RUNDSCARPACCIO

handgesneden tartaar / gepekeld en gedroogde hertenfilet  
aardappelkrokant / rucola / aceto balsamico  
*Beef carpaccio / beef tartare / pickled and dried deer fillet*  
*potato crisp / rocket / aceto balsamic*  
€ 18,50

## KALFSZWEZERIJK

Fettucine pasta / truffelcrème / Eryngii champignons / varkenswangen  
*Fettucine paste / truffle cream / Eryngii mushrooms / porc cheeks*  
€ 25,00



## RODE BIET

tartaar / koolrabi / dashi vinaigrette / gerookte geitenkaasmousse  
granaatappel / pickles van radijs  
*Beetroot / tartare / kohlrabi / dashi vinaigrette / smoked goat's cheese mousse*  
*pomegranate / radish pickles*  
€ 18,00