



Het verleidelijk surprise menu

4-gangen menu 45

5-gangen menu 50

6-gangen menu 55

7-gangen menu 60

*Dit menu is een feest om een avond te genieten van de heerlijke gerechten met de prachtige wijnen
die speciaal voor het menu zijn samengesteld door Michiel.*

Wijnarrangement

Passende wijnen bij het menu

6,5 per glas

Liefst dit menu per tafel te bestellen





A la Carte

Zeebaars

Gebakken / kokos / asperge / piment / kropsla / pinda / Wasabi / rijst 16 26

Carpaccio van rund (bandgesneden)

Runder / olijf – truffel olie / zongedroogde tomaat / pijnboompitten / kappertjes / Parmezaan 16 25
Extra eendenleverkrullen op de carpaccio 5 5

Garnalen kroketten (Huisgemaakt)

Stellendamse garnalen / salade komkommer tomaat / sjalotten mayonaise 16 25

Runderlende

Pasta / paddenstoel / zeekraal / puntpaprika / Veerse schapenkaas 16 26

Jonge Tarbot / Oester

Op de graat gegrild / knolselderij / sinaasappel / beurre blanc 16 26

Op uw verzoek serveren wij:

Verse frites van Zeeuwse aardappel met huisgemaakte mayonaise 3,5

Dessert

Kaas plateau

Mooie kaas uit binnen en buitenland geserveerd met bijpassend garnituur 14

Cheesecake

Limoen / Hollandse aardbei / zachte gegaarde rabarber / vlierbes / sorbet van rabarber en vanille 11

Wijnen van Nummer 7.....

Michiel is een gepassioneerd wijnkenner, die u steeds weer weet te verrassen met nieuwe, wellicht onbekende, wijnen. Wij werken graag samen met kleine Chateau's en biologische wijnhuizen. Uit onze collectie hebben wij wijnen gekozen die de gerechten mooi begeleiden. U kunt bij ons kiezen voor een compleet wijnarrangement, ook in taste hoeveelheden. Maar u kunt natuurlijk ook een mooi glas, of mooie fles wijn kiezen uit onze wijnkaart.

Bijpassend wijnarrangement per glas 6,50

Allergieën

Heeft u allergieën of dieet wensen, laat het ons weten. De gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart. In onze keuken wordt gewerkt met: noten, lactose, schaal/ schelp dieren, gluten, ei, vis, pinda, soja, selderij, mosterd, sesam en lupine.



Oosterschelde kreeft

Oosterschelde kreeft / mango

OS kreeft in boter geweld / salade mango wortel / wasabi crème / avocado



Kreeften bisque

Licht gebonden / Os kreeft / fijne groenten



Oosterschelde kreeft

*Gerookte boter / asperge / doperwt / daslook / ravioli meiknol /
aubergine / kruidige aardappel crème*



Rood fruit

Bergamot / bereidingen boeren yoghurt / meringue

*De prijs van dit 3 – gangen menu is € 50 voor een bijzondere beleving, of € 68 inclusief 3 begeleidende wijnen
met zorg uitgekozen door Michiel Kunst.*

3 – gangen kreeften menu € 50

4 – gangen kreeften menu € 59,-

Kazen van Bourgondisch life style i.p.v. het zoete dessert € 4,- supplement.

