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 (handgesneden)

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.

*Klassiekers Nummer 7*

*Schaal - & Schelpdieren*

*Oesters*

*Proeverij van 8 oesters*

*Fines de claire Frankrijk / Royal oester Ierland /*

*majestic oester Ierland /geay special oester Frankrijk*

*28,-*

*Zeeuwse mosselen style nummer 7*

*Gekookte mosselen / groene appel / bleekselderij / cava*

*15,50*

*Coquille / Gamba*

*Coquille van de plancha / gamba /*

*zachte vinaigrette van paling, sjalotte en bieslook*

*19*

*Tonijn*

*Sushi / tataki / wasabi mayonaise / gember / komkommer*

*19,5*

*Al deze gerechten worden in voorgerecht portie geserveerd*

*Passende wijnen bij de gerechten*

*6,5 per glas*