



De culinaire reis door Zeeland

Deze menu's zijn een feest om een avond te genieten van de heerlijke gerechten met de prachtige wijnen die speciaal voor het menu zijn samengesteld door Michiel.

2 gangen 32,95

3 gangen 35,95

4 gangen incl. een zoet dessert 45

5 gangen incl. een zoet dessert 52

6 gangen incl. kaas en een zoet dessert 59

7 gangen incl. kaas en een zoet dessert 65

Heeft u liever een kaas dessert i.p.v. een zoet dessert? Dat kan natuurlijk.

Dan rekenen wij een toeslag van € 3,75 op het menu m.u.v. het menu van 6- en 7 gangen

Bij onze menu's kunt u gebruik maken van een wijn arrangement, per gang een glas wijn € 6,75

Menu surprise

Een avond laten verrassen met gerechten van de kaart en buitenom de kaart

Menu surprise 4-gangen 45

Menu surprise 5-gangen 52

Menu surprise 6-gangen 59

Menu surprise 7-gangen 65

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 wijnnarrangement, ook in taste hoeveelheden. Maar u kunt natuurlijk ook een mooi glas, of mooie fles wijn kiezen uit onze wijnkaart.

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





Culinaire reis door Zeeland

Zeeduivel

Carpaccio van Zeeduivel / licht gerookte burrata / rode biet / limoen / knolselderij / bosui

klein groot
16 26

Kalfsvlees

Tartaar van kalfsvlees / terrine ganzenlever / rode ui / peer /

Tong

Op de graat gebakken tong / ratatouille / jus van ossenstaart / aardappel

Hert

Gebraden hert / rode biet / tofu / koolrabie / pompoen / sesam / jus met hoisin

Tarbot

Tarbot van de bbq / bearnaise / artisjok barigoule

Scholfilet

Gebakken / gerookte paling / sjalot / bieslook / knolselderij

Boerderij eend

Gebakken eendenborst / jus van rode wijn rozemarijn / pastinaak / hazelnoot / pompoen / aardappel

Op uw verzoek serveren wij:

Verse frites van Zeenwse aardappel met huisgemaakte mayonaise

3,95

Dessert

Kaas plateau

Mooie kaas uit binnen en buitenland geserveerd met bijpassend garnituur

14

Hangop

Zeenwse boeren yoghurt / stoofpeer / sabayon witte chocolade / merengue / sponge cake chocolade sinaasappel

11

Tarte tatin

Zeenwse appel / Nougat roomijs / caramel / receptuur dhr. Paul Bocuse

11

