



## *De culinaire reis door Zeeland*

*Deze gerechten zijn een feest om een avond te genieten met de prachtige wijnen die speciaal voor deze gerechten zijn samengesteld door Michiel.*

*Bij onze gerechten 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 3-gangen 36,95*

*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 wijnarrangement, 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*

### *Zeebaars*

*Zeebaars / limoen / Soya / miso / wasabi*

*klein groot*

*15 25*

### *Coquille 2 bereidingen*

*Rauwe coquille en gebakken coquille / bloemkool / hazelnoot / sinaasappel*

### *Sukade Zeeuws rund*

*Zacht gegaard / gember / bosui / koriander / krokante ui / pinda*

### *Risotto*

*Risotto / amandel / paddenstoel / rozijn / lavas*

### *Kabeljauw rugfilet*

*Gekonfijte kabeljauw / Yoghurt / venkel / limoen*

### *Landhoen Biologisch*

*Gebakken filet / bloedworst / gepofte appel / witlof / eigen jus met calvados*

### *Ossenhaas*

*Gebakken ossenhaasfilet / jus van rode wijn / paddenstoel / knolselderij*

*19 29*

*Op uw verzoek serveren wij:*

*Verse frites van Zeeuwse aardappel met huisgemaakte mayonaise*

*3,95*

## *Dessert*

### *Kaas plateau*

*Mooie kaas uit binnen en buitenland geserveerd met bijpassend garnituur*

*14*

### *Moulloux*

*Warm chocolade taartje / gezouten karamel / gekonfijte mandarijn / mandarijn sorbet ijs*

*9,5*

### *Tarte tatin*

*Zeeuwse appel / Vanille roomijs / karamel / receptuur dbr. Paul Bocuse*

*9,5*

