

LUNCH TOT 16:00 UUR

Vispotje uit de oven 18.00
kreeftensaus | kaas | salade | stokbrood of frites

Gegrilde kalfsburger 18.00
cheddar | tomaat | ui | brioche | frites

Gebakken Zeeuwse mosselen 19.00
paprika | ui | salade | stokbrood of frites

Gewokte Zeeuwse mosselen 19.50
ui | knoflook | salade | frites

KROKETTEN TOT 16:00 UUR

Twee groentekroketten (v) 13.00
mosterd | salade | wit of bruin brood

Twee ambachtelijke vleeskroketten 14.00
mosterd | salade | wit of bruin brood

Twee garnalenkroketten 17.00
cocktailsaus | salade | wit of bruin brood

12 UURTJE TOT 16:00 UUR

Uit de zee 18.00
vissoep | garnalenkroket | sandwich zalm

Van het land 16.00
mosterdsoep | vleeskroket | sandwich pulled chicken

Uit de moestuin (v) 16.00
uiensoep | groentekroket | sandwich geitenkaas

TRICOLORE PASTA

Truffel (v) 17.00
room | champignons | paprika | rucola

Gamba's 18.00
knoflook | bosui | champignons | kreeftensaus | rucola

ZEEUWSE OESTERS

½ dozijn creuzes 18.00
naturel

Proeverij van creuzes 19.50
2 naturel | 2 gepocheerd met spinaziesaus | 2 gebakken met ponzu en bosui

HELE KREEFT +/- 500 GRAM

Gekookt in courtbouillon 59.50
Verse mayonaise

Gegrild 59.50
Gesmolten knoflookboter

ZEEUWSE MOSSELEN

GESERVEERD MET FRITES, SALADE EN MOSSELSAUSJES

Traditioneel 26.00
Gekookt met mosselgroenten en witte wijn

Vlaams 26.00
Gekookt met room en knoflook

Pikant 26.00
Gekookt met rode ui en pikante saus

(v) Vegetarisch

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.

KOUDE VOORGERECHTEN

Plukbrood met smeersels (v) aioli tapenade roomboter	11.00
Tartaar van gele biet (v) geitenkaas vijg granaatappel	14.00
Carpaccio van ossenhaas Parmezaanse kaas pesto mayonaise pijnboompitten zontomaat rucola	16.00
Gerookte zalm dille- yuzu dressing	17.00
Hollandse garnalen cocktail ijsbergsla whiskeysaus	18.00

WARME VOORGERECHTEN

Groenten bagel (v) jackfruit champignons courgette paprika	15.00
Gebakken geitenkaasjes in spek gekarameliseerde ui appel rozijn honing-tijmsaus	15.00
Gesmoorde gamba's Licht pikante knoflook- chili olie	16.00
Gebakken coquilles truffel- spaghetti Parmezaan	18.00
Kalfszwezerik appeltjes calvadossaus	19.00

SOEPEN

Franse uiensoep (v)	9.00
Romige mosterdsoep met spekjes	9.00
Rijk gevulde Zeeuwse vissoep	14.00



VISGERECHTEN

GESERVEERD MET FRITES, SALADE EN SEIZOENS GROENTEN

Vispotje uit de oven kreeftensaus kaas	24.00
Gegrilde zalmfilet knoflook groene- kruidensaus	26.00
Gepocheerde tarbotfilet muskaat druiven Hollandaisesaus	29.00
Zeetong +/- 300 gram gebakken in roomboter	31.00
Gevulde courgette (v) groenten quinoa geitenkaas	21.00

VLEESGERECHTEN

GESERVEERD MET FRITES, SALADE EN SEIZOENS GROENTEN

Gegrilde varkenshaasmedaillons Zeeuws spek chimichurri	26.00
Ossenhaaspuntjes ketjap gember knoflook champignons	27.00
Kalfsentrecote romige roquefortsaus	29.00
Tournedos "de Proeverij" rode wijnsaus spek ui champignons	31.00
Tournedos stroganoff de saus word geflambeerd in het restaurant	34.00

(v) Vegetarisch

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.

VOOR DE KLEINE PROEVERTJES

VOORGERECHTEN

Tomatensoep	7.00
Carpaccio van ossenhaas	12.00
Parmezaanse kaas pesto mayonaise pijnboompitten zontomaat rucola	
Hollandse garnalen cocktail	16.00
ijsbergsla	

HOOFDGERECHTEN

Kroket of frikandel	11.00
frites appelmoes	
Zalmfilet	16.00
frites appelmoes	
Tricolore pasta	12.00
bolognese kaas	

DESSERTS

Dame blanche	9.00
vanille ijs warme chocoladesaus slagroom	
Vanille crème brûlée	12.00
mokka ijs slagroom	
Proeverij van Zeeuwse bolus	13.00
bolusmousse bolus ijs bolus likeur slagroom	
Warme kersen	13.00
geflambeerd in het restaurant mascarpone ijs slagroom	
Crêpes suzette	15.00
geflambeerd in het restaurant vanille ijs slagroom	
Kinderijsje	7.00
vanille ijs aardbei ijs slagroom	

SPECIALE KOFFIES

Irish Coffee	9.50
Jameson	
D.O.M. Coffee	9.50
D.O.M. Benedictine	
Spanish Coffee	9.50
Cuarenta Y Tres	
Calypso Coffee	9.50
Tia Maria	
French Coffee	9.50
Grand Marnier	
Italian Coffee	9.50
Amaretto	

(v) Vegetarisch

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.