

VOORGERECHTEN

GARNAALKROKETTEN

crème van krab, citroenmayonaise, tomatensalsa en gefrituurde peterselie

Croquettes de crevettes, crème au crabe, mayonnaise citronnée, salsa aux tomates et persil frit
Shrimp croquettes, crab cream, lemon mayonnaise, tomato salsa and fried parsley

€ 17,50

CARPACCIO VAN LANGOUSTINE

**tartaar van makreel, yuzu parels, zoetzuur van rammenas en komkommer
sorbet van citroengras en basilicum, bergamot gel en posteleinolie**

*Carpaccio de langoustine, maquereau tartare, perles yuzu, aigre-doux de radis-noir et
concombre, sorbet de citronnelle et basilic, gel bergamot et huile de pourpier*
*Dublin prawn carpaccio, mackerel tartare, yuzu pearls, sweet and sour horseradish and
cucumber, lemon grass-basil sorbet, bergamot gel and purslane oil*

€ 24,00

BOUILLABAISSE SOEP

**palourdes, kokkels, mosselen, inktvis en bruschetta met rouille
wortel krokantjes en knolselderschuim**

*Soupe bouillabaisse avec palourdes, bucardes, poulpe, moules et bruschetta avec rouille
croustillant de carottes et mousse céleri-rave*

*Bouillabaisse soup with manilla clams, cockles, squid, mussels and bruschetta with rouille
carrot crisps and celeriac foam*

€ 22,00

KROKETJE VAN GEROOKTE PALING

**tartaar van rode biet, appel, zure room, Avruga kaviaar, pickles van radijs
vinaigrette van dashi en ponzu**

*Croquette d'anguille fumé, tartare de betterave, pomme, crème sure, caviare Avruga
pickles de radis et vinaigrette au dashi et ponzu*

*Smoked eel croquette, beetroot tartare, apple, sour cream, Avruga caviar, radish
pickles and dashi-ponzu vinegar*

€ 20,50

GANZENLEVER TORCHON

**gel van abrikoos, amandelen, pompoen, hennep en gebakken ganzenlever
gelakeerd met miso-yuzu**

*Torchon de foie gras d'oie, gel d'apricot, amandes, courge, chanvre et foie gras d'oie poêlé
laqué au miso-yuzu*

Gooseliver torchon, apricot gel, almonds, pumpkin, fried gooseliver lacquered with miso-yuzu

€ 26,50

TAGLIATA VAN HOLSTEIN RUND

**atjar tjampoer van bietjes, radijs, lente-ui, spitskool en chili met mango
crunch van geroosterde cashew en gerookte soja mayonaise**

*Tagliata de boeuf Holstein, Atjar Tjampoer de betterave, radis, jeunes oignons, chou pointu et
piment rouge avec de la mangue, crunch au noix de cajou brûlée et mayonnaise fumé au soja*

*Holstein beef tagliata, atjar tjampoer from beetroot, radish, spring onion, pointed cabbage and
red pepper with mango, roasted cashew nut crunch and smoked soy mayonnaise*

€ 22,00

ZEEUWSE OESTERS / HÚÎTRES / OYSTERS

creuses * 6 stuks € 15,00 / 9 stuks € 21,50**

platte oesters ** 6 stuks € 21,00 / 9 stuks € 30,50**

creuses * 3 stuks + platte oesters **** 3 stuks € 18,00**



HOEVE-EI

**gegaard op 63° met knolselder, truffelboter, paddestoelen
zoete ajuin met soja, crunch van hazelnoot en zuurdesem**

*Oeuf de ferme, céleri-rave, beurre de truffe, champignons et oignon doux avec soja
crunch de noisette et levain*

*Farm egg, cooked at 63° with celeriac, truffle butter, mushrooms, sweet onion with soy
hazelnut-sourdough crunch*

€ 18,00