



**‘ A meal without wine
is like a day without
sunshine! ’**

Beter Leven-keurmerk en MSC

Al onze gerechten met rund en kip zijn gemaakt met vlees dat het 2-sterren Beter Leven-keurmerk draagt en al onze vis heeft het MSC-keurmerk. Dit betekent dat het vlees afkomstig is van dieren die onder betere leefomstandigheden zijn gehouden en de vis duurzaam gevangen is.



Vegetarische gerechten

Al onze vegetarische gerechten zijn aangegeven met het volgende symbool:



Ben je allergisch voor bepaalde ingrediënten?

Laat het ons weten en we kijken naar de mogelijkheden.

Borrel

Gekarameliseerde Cherry Tomaatjes € 7,95 ✓
Lokaal geteelde cherrytomaten, gemarineerd en gekarameliseerd, geserveerd met pistache.

Krokante Bloemkool € 8,50 ✓
Krokant gebakken Hollandse bloemkool, geserveerd met huisgemaakte spicy kerriemayonaise.

Bitterballen (6 stuks) € 8,95
Ambachtelijke bitterballen, geserveerd met Zaanse mosterdrème.

Oesterzwam Bitterballen (6 stuks) € 8,95 ✓
Vegan bitterballen gemaakt van lokaal geteelde oesterzwammen, geserveerd met een romige paddenstoelencrème.

Brood € 8,25 ✓
Versgebakken bierbostelbrood van een lokale bakker, geserveerd met botanische boter en postelein.

Garnalen-Zeekraal Croquetten (4 stuks) € 12,50
Mini kroketten van MSC-gecertificeerde garnalen en zeekraal, geserveerd met een pittige cocktailsaus.

Voorgerechten

Stokbrood € 8,25 ✓
Versgebakken en geserveerd met botanische boter, tomaten salsa en pompoenhummus.

Champignonsoep € 7,75 ✓
Romige champignonsoep, gevuld met lokale champignons, geserveerd met focacciatost met duxelle, truffel en kervel.

Tomatensalade € 11,50 ✓
Vers geplukte tomaten uit de streek, geserveerd met spicy pomodoricoulis, vegan feta kaas en een krokante tomatencornetto.

Gerookte Zalm € 13,95
Duurzame gerookte zalm, geserveerd met crème fraîche, kropsla en gegrilde brioche.

Steak Tartaar € 14,50
Van lokaal rundvlees, geserveerd met kruidenmayonaise, augurkensorbet en toast.

Rijk Gevulde Vissoep € 15,50
Een hartige vissoep met MSC-gecertificeerde vis, garnalen en schelpjes, geserveerd met baguettetost, rouille en aioli.

Oesters "Creuses" (6 stuks) € 24,00
Zeeuwse oesters, geserveerd met rode wijnazijn, sjalot, partjes citroen en toast.

Hoofdgerechten

Ratatouille met Geitenkaas € 18,50 ✓
Ratatouille van lokaal geteelde groenten, gratineerd met geitenkaas, geserveerd met flatbread.

Zuurkool met 'Worst' € 19,50 ✓
Aardappelmouseline met milde komijnzaad-zuurkool en BBQ-knakwortel, gemaakt van lokale ingrediënten.

Kip in Rode Wijn € 21,50
Gekonfijte scharrelkip, geserveerd met aardappel-mouseline en rode wijn jus.

Pepersteak € 25,50
Diamanthaas, geserveerd met groene-peperjus, champignons en krielaardappeltjes.

Zeebaars in Bladerdeeg € 28,50
Zeebaars uit duurzame MSC-gecertificeerde visvangst, in bladerdeeg met witte wijn-kaviaarsaus.

Burgers

Vega Burger € 12,25 ✓
Onze smeuïge vega burger met huisgemaakte barbecuesaus. Bereid met lokale groenten.

Krokante Kip Burger € 12,50
Gemaakt van scharrelkip, geserveerd met een frisse komkommer-yoghurtsaus.

Runder Burger € 12,95
Gemaakt van rundvlees en geserveerd met Hollandse kaas en salsa tomaat.

Frites (per 2 personen)

Frites met Mayonaise € 6,50 ✓
Van Friethoes, geserveerd met huisgemaakte mayonaise.

Frites Jaarbeurs € 7,75 ✓
Van Friethoes met oude kaas, kruiden-mayonaise en tuinkers.

Bijgerechten (per 2 personen)

French Salad € 7,00 ✓
Kropsla met French vinaigrette en gemarineerde rode uitjes.

Aardappelgratin € 5,50 ✓
Aardappelgratin met kaasschuim.

Broccoli met Truffel € 8,25 ✓
Geroosterde broccoli met geitenkaaskruim en truffel.

Bospaddenstoelen € 8,95 ✓
Gebakken mix van 7 soorten lokale bospaddenstoelen.

Patisserie

Appeltaart € 5,75 ✓
Heerlijke appeltaart met huisgemaakte appel-specerijencompote van lokaal geteelde appels.

Chocolade Truffeltaart € 6,50 ✓
Rijke chocoladetaart met chocolade truffels, gemaakt van duurzame cacao.
Extra: vanilleslagroom + € 1,00 ✓

Citroen-Honing Schelpcakejes € 6,50 ✓
Citroencakejes met biologische honing, geserveerd met frambozencompote en kwarkgel.

Warm Kersentaartje € 6,50 ✓
Warme kersen clafoutis, gemaakt met kersen uit de streek, geserveerd met vanilleslagroom.

Chocolade met Vloeibare Kern € 6,50 ✓
Chocolade fondant, bereid met eerlijke chocolade en hazelnotenpraline parfait.

Luxe Tompouce € 6,50 ✓
Ambachtelijk bladerdeeg gevuld met frambozen en luchtige gele roomcrème.

Kleine Lekkernijen om te Delen € 16,00 ✓
Een selectie van minitaartjes en koekjes, bereid met lokaal fruit, chocola en streekproducten.